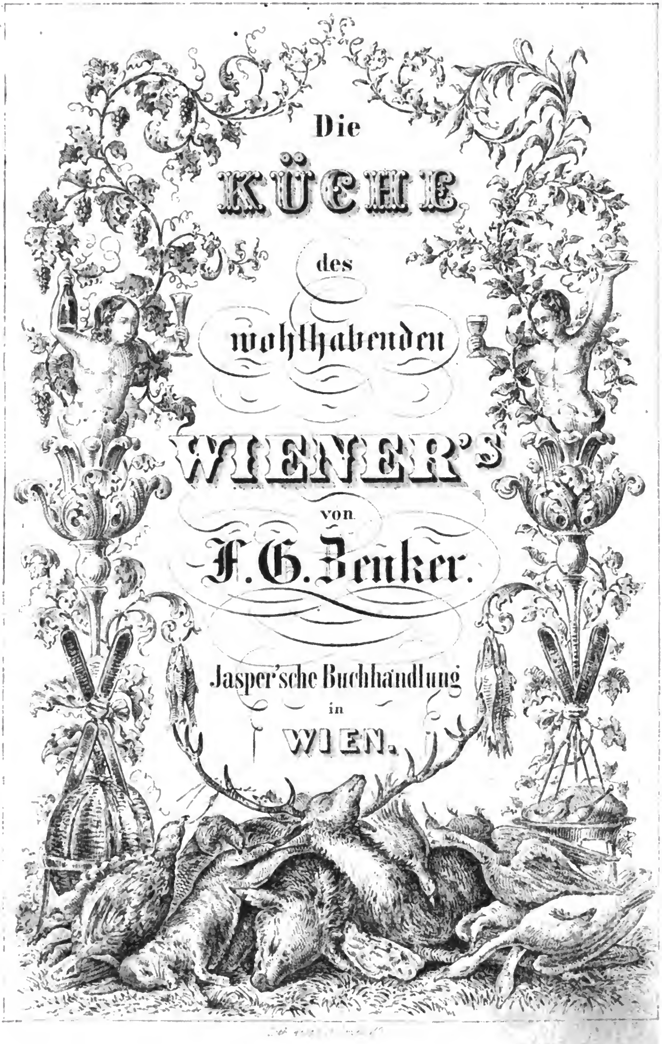
Österreichische
Nationalbibliothek
305.055-B
Alt-

ÖNB
+Z35035806


Die
KÜCHE
des
wohlhabenden
WIENER's
von
F. G. Zenker.
Jasper'sche Buchhandlung
in
WIEN.

Digitized by Google

Die Küche

des

wohlhabenden Wieners,

oder

neueſtes allgemeines Kochbuch.

Enthaltend:

eine ſorgfältige und vollſtändige Auswahl der bewährteſten Recepte zur beſten und ſchmackhafteſten Bereitung aller Gattungen Fleiſch-, Fiſch- und Mehlſpeiſen, nebſt der Kunſtbäckerei, und dem Einſieden der Früchte, ferner einer Anleitung zur Aufbewahrung der Victualien und deren vortheilhaften Auswahl beim Einkaufe, ſammt einer ausführlichen Tafelkunde, unter Beſeitigung alles Ueberkünſtelten, und für den allgemeinen Gebrauch Ungeeigneten,

mit einem Anhange:

die Lehre des Kochens mittelſt Dampf.

Auf Grundlage ſeiner vieljährigen Erfahrungen, wie ſeiner verſchiedenen Werke über die Kochkunſt nach den jetzigen Zeitbedürfniſſen neu verfaßt

von

F. G. Zenker,

geprüften Chemiker und penſ. Küchenmeiſter Sr. Durchl. des Fürſten zu Schwarzenberg, Herzogs zu Krumau ꝛc. ꝛc. Verfaſſer der «Vollſt. theor. pract. Anleitung zur feinern Kochkunſt,» der «Kunſtbäckerei,» der «Zuckerbäckerei für Frauen,» „Nicht mehr als ſechs Schüſſeln» ꝛc. ꝛc.

Wien, 1846.

Verlag der Jasper'ſchen Buchhandlung.

305.055-B.Alt-

Motto:

Der Menſch ſoll aus Geſundheit freudig,
Aus Ueberzeugung mäßig,
Und aus Verſtand gut eſſen.

Fr. v. Rumor.

WIEN

Gedruckt bei A. Strauß's ſel. Witwe & Sommer.

Vorwort.

Wer es wagt, die Legion der beſtehenden Kochbücher noch um ein neues zu vermehren, hat von ſeinen Beweggründen dazu gleichſam ſich und ſeinen Leſern Rechenſchaft zu geben.

Es wäre jedoch ein Mißverſtändniß, wenn unter der Benennung „ein neues Kochbuch“ eine Anzahl lauter neuer Speiſenrecepte verſtanden ſein wollte; dieſes dürfte eine eben ſo ſchwierige, als überflüſſige Aufgabe ſein. Mein Endzweck war vielmehr aus der Maſſe des Vorhandenen eine verſtändige, der allgemeinen Anwendung entſprechende Auswahl zu treffen, die vortheilhafteſte Bereitungsweiſe und alle jene kleinen, ſo zu ſagen Kunſtgriffe, Kennzeichen und Vortheile anzugeben, die begreiflicher Weiſe nur ein alter Praktiker zu bieten vermag.

Obgleich es unſtreitig viele vortreffliche und nützliche Kochbücher gibt, ſo ſind dieſe doch zu der Geſammtzahl immer nur ſehr geringe. Nur der kleinere Theil derſelben ſind Originalſchöpfungen aus eigner praktiſcher Erfahrung, aus einem ernſten Forſchen, aus Liebe zu der Sache hervorgegangen. Und ſelbſt unter dieſen ſetzten manche ſich eine zu beſchränkte oder ſpecielle Aufgabe. Die meiſten der beſtehenden Kochbücher aber ſind mehr oder weniger Compilationen, oft von Unberufenen, die eines höheren Standpunctes zur zweckmäßigen Auswahl, oder einer beſtimmten Tendenz gänzlich entbehrten.

Nachdem ich mich ſeit einer Reihe von Jahren meiner Kunſt mit jenem beharrlichen ernſten Forſchen gewidmet, welche die Liebe zu derſelben hervorruft und rege erhält, und in meinen bereits in mehreren Auflagen erſchienenen Werken über die Kochkunſt, mehr oder weniger ſpeciellere Theile derſelben abgehandelt habe, glaube ich

mich nun befähigt, ein „neues allgemeines Kochbuch“ herausgeben zu können, das ſeinem Titel entſpreche, und jenen Nutzen verbreite den ich mit der Abfaſſung desſelben beabſichtigte.

Mein Beſtreben war zunächſt auf jenen glücklichen Umſchwung aufmerkſam zu machen, den die Kochkunſt oder das Tafelweſen in neuerer Zeit erlitt, der alle Verſtändigen erfreuen muß, und der unſern Großen zum Lobe gereicht, weil der Impuls dazu von ihnen ausging, und daher Nachahmung verſpricht. Es handelt ſich jetzt nicht mehr um die Anhäufung der verſchiedenartigſten Speiſen der franzöſiſchen Küche, um launenhafte, bizarre Zuſammenſetzungen, um Schauſtellung, Vergeudung und zweckloſe Verſchwendung; es iſt vielmehr das Tafelweſen auf eine einfachere, naturgemäße, dabei angenehme Befriedigung des Bedürfniſſes zurückgeführt. Man ſollte meinen, der ſchöne Spruch des C. F. v. Rumor: „der Menſch ſoll aus Geſundheit freudig, aus Ueberzeugung mäßig, und aus Verſtand gut eſſen“ habe Eingang gefunden. Daher erſcheint es gerade jetzt als ein Bedürfniß, aus der unberechenbaren Menge der aufgezeichneten Speiſen das anerkannt Beſte, Geſündeſte, Beliebteſte und allgemein Zuſagende zu wählen, um durch eine glückliche Auswahl die Ueberfülle entbehrlich, ja ſie freudig verſchmähen zu machen.

Dieſem Bedürfniſſe habe ich mit gegenwärtigem Kochbuche begegnen, und in einer Auswahl vorzüglicher Speiſenrecepte dem Reichen hinlängliche Befriedigung, dem Wohlhabenden eine reiche Auswahl, und ſelbſt dem minder Bemittelten einen guten und nicht koſtſpieligen Tiſch bieten wollen. Mir ſchwebte dabei ein großes Publicum vor, daher ſchrieb ich nicht vorzugsweiſe für Köche, ſondern für Hausfrauen und Köchinen, und befleißigte mich dabei einer deutlichen und allgemein verſtändlichen Sprache. Was ich in meinem Berufsfache an Kenntniß gewonnen, und zum Theile in meinen Werken vereinzelt veröffentlichte, habe ich hier als einen Erfahrungsſchatz niedergelegt und nichts darin aufgenommen, was ich nicht ſelbſt practiſch ausgeführt und erprobt habe.

Aus dem Geſichtspuncte einer möglichſt allgemeinen Nützlichkeit meine Aufgabe betrachtend, habe ich nicht nur die gewöhnlichen Speiſenrecepte, ſondern auch die Kunſtbäckerei, das Einſieden der Früchte, das Aufbewahren der Victualien und deren Auswahl beim Einkaufe, die Tafelkunde, und endlich das Kochen in Dampf aufgeführt, worüber meines Wiſſens noch nichts gedruckt wurde.

Ein Kochbuch iſt immerhin ein Lehrbuch, zumal, wenn es nicht blos Recepte enthält, und wenn es ſchon für den Kreis ſeiner Leſer ſich zu keiner chemiſchen Abhandlung aufſchwingen kann und ſoll, ſo enthält es des Intereſſanten doch ſo viel, daß die Hoffnung, es werden einſt die Chemiker ſich mit dieſem Gegenſtande befaſſen, nicht zu kühn erſcheint. Oder iſt derſelbe nicht wichtig genug? Soll ein Weiſer es unter ſeiner Würde halten, einige Meditationen ſeiner Nahrung zu widmen?

Das Kochen mittelſt Dampf (ein Kampf mit dem Drachen), mit welchem ich mich viel beſchäftigt habe, bietet ſo manches Intereſſante dar; möchte es doch auch für Andere einigen Werth haben, und mit der Zeit gemeinnütziger werden. Manches Wünſchenswerthe würde daraus hervorgehen.

In Bezug auf den Titel dieſes Werkes muß ich noch, um irrigen Meinungen zu begegnen, bemerken, daß der wohlhabende Wiener keine ausſchließliche Küche führt, ſondern durch die Wahl ſeiner Speiſen Solidität und Verſtand beurkundet. In dieſem Sinne nähert ſich nun die hohe Küche der bürgerlichen, welches ein wahrhaft erfreuliches Zeichen des Zeitgeiſtes iſt.

Krumau, am 25. November 1845.

Der Verfaſſer.

Verbeſſerungen.

Seite	124	Zeile	20	von	oben	lies	Bauch	ſtatt	Bruch.
»	125	Recept	252	»	»	»	mayonaise au sandre.	»	mayonaise
»	129	»	263	»	»	»	saur	»	saures.
»	156	Zeile	5	»	»	»	ziemlich	»	zierlich.
»	160	Recept	346	»	»	»	Ritſcheb	»	Pritſcheb.
»	170	Zeile	1	»	»	»	Schmarn	»	Schmorn.
»	175	»	381	»	»	»	de ris	»	au ris.
»	180	Zeile	17	»	»	»	Mehlſchmarn	»	Mehlſchmorn.
»	186	»	14	»	»	»	Taffetäpfel	»	Tafeläpfel.
»	193	Recept	426	»	»	»	Schneeroſetten	»	Schneekroketten.
»	194	Zeile	30	»	»	»	Zimmetzucker	»	Zitronenzucker.

Inhalts-Verzeichniß.

Erſtes Buch.

Von der Nahrung, die uns die vierfüßigen Hausthiere gewähren.

Seite

I. Abſchnitt.

Von den Brühen.

1. Die Klarbrühe oder Fleiſchbrühe 1
2. Fleiſch-Saft 2
3. Fleiſch-Extract . . . . . —
4. Fleiſch-Eſſenz 4
5. Braune oder ſchwarze Brühe —
6. Fleiſch-Sulze. 5
7. Fiſch-Sulz 6

II. Abſchnitt.

Die Suppen betreffend.

8. Suppen mit Mehlſpeiſen . 7
9. Suppe mit Semmelknödeln 8
10. Suppe mit Markknödeln . 9
11. Suppe mit Leberknödeln . —
12. Suppe mit Mehlnocken. . —
13. Suppe mit Griesnocken . 10
14. Suppe mit Faſchnocken. . —
15. Suppe mit Schlückkrapfel. —
16. Suppe mit Eingeträuftem. 11
17. Suppe mit Mehl-Pfanzel. —
18. Suppe mit Kohl-Pfanzel. —
19. Suppe mit Hirn-Pfanzel . 12
20. Suppe mit Leber-Pfanzel. —
21. Kräuter-Suppe. 13
22. Faſten-Kräuter-Suppe . . —
23. Faſten-Kräuter-Suppe mit Knödeln. 14
24. Faſten-Garbür . . . . . —
25. Franzöſiſche Suppe . . . 15
26. Reis-Suppe 16
27. Brot-Suppe 17
28. Eine Garbür. . . . . . —
29. Geſtoßene Suppe 18
30. Junge Gans-Suppe . . . —
31. Faſten- oder Beiſchel-Suppe 19
32. Krebs-Suppe 20
33. Erbſen-Suppe. . . . . . —
34. Kaiſergerſtel 21
35. Panadel . . . . —
36. Trink-Panadel . . . . . —
37. Gerſten-Schleim . . . . —
38. Einbrenn-Suppe 22
39. Ragout-Suppe. . . . . . —
40. Faſten-Ragout-Suppe . . 23
41. Schwamm-Suppe. . . . —
42. Schwamm-Eſſenz 24
43. Muskatnuß und Muskatblüthe als Würze . . . . —

III. Abſchnitt.

Die Saucen oder Tunken betreffend.

44. Weiße Sauce 25
45. Braune Sauce 26
46. Pfeffer-Sauce . . . . . —
47. Sauere Sauce . . . . . —
48. Limonien-Sauce . . . . —
49. Schalotten-Sauce. . . . —
50. Gurken-Sauce 27
51. Schwamm-Sauce . . . . —
52. Zwiebel-Sauce . . . . . —
53. Kräuter-Sauce . . . . . —
54. Paradeisäpfel-Sauce. . . —
55. Sardellen-Sauce . . . . —
56. Citronen-Sauce. . . . . —
57. Suppenkren 28
58. Mandelkren . . . . . . —
59. Butter-Sauce . . . . . . —
60. Sardellen-Butter 29
61. Krebs-Butter 30
62. Sardellen-Eſſenz . . . . —
63. Weißer und ſchwarzer Pfeffer . . . . —

*

IV. Abſchnitt.

Die Gerichte aus Rindfleiſch enthaltend.

		Seite
64.	Das geſottene Rindfleiſch.	31
65.	Gedämpftes Fleiſch . . .	—
66.	Engliſcher Braten. . . .	33
67.	Lungen-Braten	34
68.	Rinds-Schnitten.	35
69.	Roſt-Braten	—
70.	Roſtbraten mit Sardellen.	36
71.	Roſtbraten mit Rahmſauce	—
72.	Rindszunge in Papier . .	—
73.	Rindszunge am Roſt. . .	37

V. Abſchnitt.

74.	Vom Kalb.	—
75.	Heißgeſottener Kalbskopf.	38
76.	Kalbskopf mit Rahm-Sauce	39
77.	Heißgeſottenes Kalbshirn.	—
78.	Kalbshirn mit Rahmſauce.	—
79.	Gebackenes Kalbshirn . .	40
80.	Gebackene Kälberfüße . .	—
81.	Kalbsgekröſe ſauer oder heißgekocht	41
82.	Eingemachtes Kalbsgekröſe	—
83.	Croketten von Kalbsgekröſe	—
84.	Eingemachte Kalbsbruſt. .	42
85.	Gebackenes Kalbs-Fricaſſé.	43
86.	Kalbsrippen am Roſt. . .	—
87.	Kalbsrippen in Papier. .	44
88.	Kalbsnierenbraten. . . .	45
89.	Kalbs-Milch-Braten. . .	46
90.	Geſpickte Kalbs-Nuß. . .	47
91.	Das Spicken.	—
92.	Gedämpfte Kalbs-Nuß. .	49
93.	Kalbs-Nuß in Papier . .	—
94.	Gebratener Kalbsſchlägel.	50
95.	Kalbs-Schnitzel.	—
96.	Gebackene Kalbs-Leber. .	51
97.	Kalbs-Brieſen	52
98.	Kalbs-Brieschen in Papier	—
99.	Kalbs-Brieſen am Roſt. .	—

VI. Abſchnitt.

Vom Schöpſen- und Lamm-fleiſch.

		Seite
100.	Schöpſenhälſe am Roſt. .	53
101.	Schöpſenhälſe mit Scherrüben	—
102.	Schöpſen-Coteletten am Roſt	54
103.	Schöpſene Brüſte am Roſt	—
104.	Gebratene Schöpſen-Lenden mit Peterſilie. . . .	—
105.	Schöpſen-Lenden mit einem Gemüſe	—
106.	Schöpſen-Nieren geröſtet .	55
107.	Schöpſen-Nieren am Roſt.	—
108.	Schöpſen-Braten	56
109.	Schöpſenſchlägel auf engliſche Art	—
110.	Gedämpfter Schöpſenſchlägel.	57
111.	Schöpſenſchlägel mit Sardellen.	—
112.	Eingeſchnittenes von Schöpſen	58
113.	Gebackene Lammsköpfel. .	—
114.	Gebackenes Lämmerne . .	59
115.	Eingemachte lämmerne Brüſte.	60
116.	Lämmerbrüſtchen am Roſt.	—
117.	Lämmerne Coteletten . .	61
118.	Lämmerne Rippchen in Papier	—
119.	Lammsbraten oder Lämmerner-Haſe	—
120.	Lämmernes Beiſchel. . .	63

VII. Abſchnitt.

121.	Vom Schweine.	—
122.	Schweinernes heißgeſotten	64
123.	Geſulztes vom Schweinskopf.	—
124.	Schweins-Schnitzel . . .	65
125.	Heißgeſottene Schweinsbruſt	—
126.	Schweinscoteletten . . .	—
127.	Schweinslenden gebraten .	—
128.	Kaiſerfleiſch	66
129.	Schweins-Nieren	—
130.	Schweins-Leber.	—
131.	Schinken	—
132.	Schinken mit Aſpic . . .	67
133.	Geſulzte Schweinsfüße. .	—
134.	Blutwürſte	68
135.	Bratwürſte	69
136.	Leberwürſte	—
137.	Geſelchte Würſtel. . . .	—
138.	Gebratenes Spanferkel. .	70
139.	Geſulztes Spanferkel. . .	71
140.	Eine Sulze vom Spanferkel	72

Zweites Buch.

Das einheimiſche Geflügel betreffend.

VIII. Abſchnitt.

		Seite
141.	Die Hühnel, das Huhn, der Kapaun und die alte Henne	73
142.	Gebackene Hühnel auf Wiener Art.	—
143.	Gefüllte Hühnel	—
144.	Hühner auf dem Roſt . .	74
145.	Hühner in Papier . . .	75
146.	Eingemachte Hühner. . .	—
147.	Hühner mit Spargelerbſen	76
148.	Hühner mit Blumenkohl .	—
149.	Eingemachte Hühner mit geſpickten Brüſten. . . .	77
150.	Heißgeſottene Hühner . .	78
151.	Hühner mit Reis	—
152.	Hühner mit Reis auf italieniſche Art	79
153.	Hühner mit Reis auf orientaliſche Art	—
154.	Gebackenes Fricaſſé . . .	—
155.	Gebratene Hühner . . .	80
156.	Kapaun mit Müſcherln. .	81
157.	Kapaun mit Nudeln. . .	82
158.	Gebratene Kapaune . . .	—
159.	Eingeſchnittenes von Kapaunen	—
160.	Alte Henne in der Suppe.	83
161.	Hühner-Farce (Faſch oder Füllſel)	—

IX. Abſchnitt.

Indian, Gans, Enten und Tauben.

		Seite
162.	Gebratener Indian . . .	84
163.	Indian mit Trüffeln. . .	85
164.	Gefüllter Indian	—
165.	Galantine oder geſulzter Indian	86
166.	Gebratene Gans	87
167.	Eingeſchnittenes von Gänſen.	88
168.	Eingemachtes junges Ganſel	—
169.	Gänſeleber mit Trüffeln .	89
170.	Die Trüffeln.	90
171.	Gänſeleber-Schnitten mit Trüffeln.	—
172.	Fette Gansleber mit Aſpic	—
173.	Kalte Paſtete von Gänſelebern	91
174.	Gebratene Enten	—
175.	Eingemachte Enten . . .	—
176.	Enten mit Reis	—
177.	Gebratene Tauben . . .	92
178.	Tauben am Roſt	—
179.	Eingemachte Tauben. . .	93
180.	Tauben mit grünen Erbſen	—
181.	Tauben als gebackenes Fricaſſé	—
182.	Tauben in Papier. . . .	—
183.	Tauben in mürber Paſtete	94

Drittes Buch.

184. Vom Hochwild, Rehwild, Schwarzwild und Wildgeflügel handelnd.

X. Abſchnitt.

185.	Vom Hochwild.	95
186.	Hirſchziemer	—
187.	Gebratener Hirſchrücken .	96
188.	Hirſchrücken als Roſtbraten	—
189.	Jungferbraten	—
190.	Eingemachtes Hirſchfleiſch.	97
191.	Hirſchkalbs-Braten . . .	—
192.	Hirſchkalb-Coteletten. . .	—
193.	Hirſchkalb-Schnitzel . . .	—
194.	Gebratener Hirſchkalb-Schlägel	98

		Seite
195.	Eingemachtes vom Hirſchkalb	98
196.	Gebratener Rehrücken	—
197.	Reh-Coteletten	99
198.	Gebratener Rehſchlägel	100
199.	Eingemachtes vom Reh	—
200.	Gebratener Haſe	—
201.	Eingemachter Haſe	101
202.	Haſennetzchen	—
203.	Eingemachte Kaninchen	102
204.	Gebratene Kaninchen	—
205.	Gebackene Kaninchen	—
206.	Schwarzwild heißgeſotten	—
207.	Heißgeſottenes Schwarzwild mit Aſpik	103
208.	Schwarzwild-Coteletten	104
209.	Geſulzter Wildſchweinskopf	—

XI. Abſchnitt.

Vom Federwild.

		Seite
210.	Gebratene Faſanen	106
211.	Gedämpfte Faſanen	107
212.	Ragout Montgelas	—
213.	Salmy von Faſanen	107
214.	Sauerkraut mit Faſanen	—
215.	Gebratene Rebhühner	108
216.	Gedämpfte Rebhühner	—
217.	Rebhühner mit Linſen-Purée	109
218.	Rebhühner mit Kohl	—
219.	Rebhühner mit einem Ragout Montgelas	—
220.	Eingemachte Rebhühner	—
221.	Eingemachte Rebhühner mit Aſpik	110
222.	Gebratene Waldſchnepfen	—
223.	Salmy von Wildſchnepfen	111
224.	Gebratene Moorſchnepfen, Heerſchnepfen, Becaſſine	—
225.	Krammetsvögel und alle kleineren Vögel	—
226.	Gebratener Auerhahn	—
227.	Gedämpfte Wildgans	112
228.	Eingemachte Wildgans	—
229.	Gebratene Wildenten	—
230.	Eingemachte Wildenten	—
231.	Kriechenten mit bitteren Orangen	113

Viertes Buch.

Die Fiſche betreffend.

XII. Abſchnitt.

		Seite
232.	Gebackener Karpfen	114
233.	Blaugeſottener Karpfen	116
234.	Geſulzter Karpfen	—
235.	Böhmiſcher Karpfen	—
236.	Paulaner Würſte	117
237.	Faſchirter Karpfen	—
238.	Geſottener Hecht mit Butterſauce	118
239.	Gebratener Hecht	119
240.	Gebackener Hecht oder Brezenhecht	—
241.	Geſulzter Hecht	—
242.	Croketten von Hecht	120
243.	Eingemachter Hecht	121
244.	Hecht mit feinem Kräutel	—
245.	Gebackene Verſchlinge	—
246.	Verſchlinge mit Butterſauce	122
247.	Marinirte Verſchlinge	122
248.	Schill mit Butterſauce	—
249.	Gebackener Schill	123
250.	Gebackene Schillſchnitten ohne Gräten	—
251.	Schillſchnitten mit feinem Kräutel	125
252.	Schillſchnitten mit Oehlſauce	—
253.	Blaugeſottene Forellen	126
254.	Gebackene Forellen	—
255.	Gebratene Forellen	—

XIII. Abſchnitt.

Meerfiſche betreffend.

		Seite
256.	Heißgeſottener Lachs	127
257.	Gebratener Lachs	—

		Seite
258.	Lachsſchnitten mit feinem Kräutel	128
259.	Gebratener Hauſen	—
260.	Gebratener Aal	—
261.	Marinirter Aal	129
262.	Häring-Salat	—
263.	Picklinge	—
264.	Imbiß von Sardellen	130
265.	Stockfiſch	—
266.	Stockfiſch auf Provencer Art	—
267.	Meerkrebſe	—
268.	Süßwaſſer-Krebſe	131
269.	Schnecken mit Kren	—
270.	Gefüllte Schnecken	—

XIV. Abſchnitt.

Von den Eierſpeiſen.

		Seite
271.	Eier in Schmalz	132
272.	Eier mit Schinken	133
273.	Eier mit Zwiebel	—
274.	Eingerührte Eier	—
275.	Geſetzte Eier	134
276.	Eier mit ſchwarzer Butter	—
277.	Weichgekochte Eier	—
278.	Eier mit Rahmſauce	135
279.	Eier mit Sauerampfer	—
280.	Gefüllte Eier	136
281.	Lockere Eier	—
282.	Eierſtrudel oder Eierfleckel	—

Fünftes Buch.

Vegetabilien.

XV. Abſchnitt.

Pflanzen, Wurzeln und Knollen.

283.	Die Peterſilie	138
284.	Das Kerbelkräutchen	139
285.	Bertram, Dragun	—
286.	Sellerie (der Zeller)	—
287.	Schnittlauch (der Schnittling)	—
288.	Schalotte (Schalotten)	—
289.	Der Porrée, auch Poreau oder Poireau (der Purri)	140
290.	Die gemeine Zwiebel	—
291.	Knoblauch (der Knofel)	—
292.	Die Rocambole	141
293.	Der Majoran	—
294.	Der Thymian	—
295.	Das Lorbeerblatt	—
296.	Die Kreſſe	—
297.	Der Meerrettig (der Kren)	142
298.	Sauerampfer	—
299.	Muskatnuß und Muskatblüthe	—
300.	Neugewürz	—
301.	Gewürznelke	143
302.	Ingwer	—
303.	Zimmt	—
304.	Pfeffer	143
305.	Cayenner Pfeffer	—

XVI. Abſchnitt.

Blätteriges Gemüſe, Grünſpeiſen.

306.	Spinat	—
307.	Häuptelſalat	144
308.	Gebrühter Salat	145
309.	Bundſalat	—
310.	Gekrauſter Salat	—
311.	Spargel mit Butterſauce	146
312.	Spargel mit klarer Butter	—
313.	Spargel-Erbſen	—
314.	Grüne Erbſen mit Butter	147
315.	Grüne Erbſen mit gebackenen Hühnern	—
316.	Grüne Erbſen als Zuſpeiſe	—
317.	Grüne Fiſolen mit Semmelkruſten	148
318.	Grüne Fiſolen als Zuſpeiſe	149
319.	Blumenkohl mit Butterſauce	150
320.	Blumenkohl mit Käſe	—
321.	Kohl als Zuſpeiſe	—
322.	Gedämpfter Kohl mit Rebhühnern	151

	Seite
323. Braunkohl mit Kaſtanien.	151
324. Süßes Kraut	152
325. Saueres Kraut.	—
326. Gedünſtetes Kraut . . .	—

XVII. Abſchnitt.

Wurzeln und Knollen.

327. Gelberüben als Gemüſe .	153
328. Gedünſtete Gelberüben. .	154
329. Ein Mus von Gelberüben	—
330. Kohlrüben als Gemüſe .	—
331. Gedünſtete Kohlrüben . .	155
332. Gemiſchte Zuſpeiſe als warme Paſtete	—
333. Weiße oder Feldrüben . .	—
334. Waſſerrüben als Gemüſe .	—
335. Scherrüben	156
336. Kartoffeln in der Schale (Erdäpfel).	—
337. Abgebrühte Erdäpfel . .	157
338. Erdäpfelmus (od. r geſtrote Erdäpfel)	—
339. Gebackene Erdäpfel . . .	—
340. Erdäpfelſchmarn	158
341. Erdäpfel mit Butterſauce	—
342. Eine Mayonnaiſe oder geſulzter Erdäpfel-Salat. .	158
343. Erdbirnen mit Butterſauce	159

XVIII. Abſchnitt.

Hülſenfrüchte und Schwämme.

344. Erbſen auf böhmiſche Art	160
345. Erbſen mit Selchfleiſch. .	—
346. Ritſcheb von Erbſen . .	—
347. Erbſenmus	161
348. Bohnen als Zuſpeiſe (dürre Fiſolen)	—
349. Fiſolen mit Zwiebelpurée.	—
350. Fiſolen mit Butter . . .	162
351. Mayonnaiſe von Fiſolen .	—
352. Linſen mit Rebhühnern. .	—
353. Linſenmus.	163
354. Trüffeln	—
355. Geſchwungene Trüffeln. .	164
356. Champignons in Kruſten .	—
357. Faſchirte Champignons .	165
358. Champignons zum Garniren	—
359. Morcheln mit Butter . .	—
360. Herrn-Pilzlinge mit Butter	166

Sechstes Buch.

Die Mehlſpeiſen.

XIX. Abſchnitt.

Speiſen aus Mehl, Milch und Reis.

361. Mehl-Schmarn	167
362. Holländiſche Mehlſpeiſe (Pfannenkuchen-) Panquets	168
363. Gries-Schmarn	—
364. Gries-Nocken	—
365. Nocken in der Milch. . .	169
366. Spätzle	—
367. Semmel-Schmarn . . .	170
368. Semmelknödel	—
369. Reiterknödel	—
370. Abgeſchmalzene Nudeln .	171
371. Ausgedünſtete Nudeln . .	—
372. Schlampete Nudeln . . .	—
373. Schinken-Fleckeln . . .	172
374. Maccaroni auf neapolitaniſche Art	172
375. Pudding	—
376. Brennender Pudding . .	173
377. Reis-Pudding	—
378. Milch-Reis	174
379. Reiscroketten	—
380. Reiskoch oder Kuchen . .	175
381. Reiskruſten oder Reis-Caſſerollen	—

XX. Abſchnitt.

Kuchen, Auflaufe und in Schmalz Gebackenes.

382. Kirſchenkuchen	176
383. Erdbeerkuchen	177
384. Himbeerkuchen	—

	Seite
385. Äpfelkuchen	—
386. Marillenkuchen	—
387. Pfirsichkuchen	178
388. Reiskuchen mit Mandeln	—
389. Reiskuchen mit Kaſtanien	179
390. Reiskuchen mit Weinbeeren und Roſinen	—
391. Brodkuchen	—
392. Auflauf von Himmelthau	180
393. Auflauf von Kaffee	—
394. Auflauf von Chocolade	181
395. Auflauf von Thee	—
396. Auflauf von Reismehl mit Orangenblüthe	—
397. Auflauf von Erdäpfelmehl mit Vanille	182
398. Auflauf von Käſe	—
399. Auflauf auf franzöſiſche Art	—
400. Auflauf auf franzöſiſche Art mit Vanille	183
401. Auflauf auf franzöſiſche Art mit Orangenblüthe	—
402. Auflauf auf franzöſiſche Art mit Maraschino	—
403. Auflauf von Marillen	—
404. Auflauf von Kindskoch	184
405. Auflauf von Kindskoch mit Orangenblüthe	—
406. Auflauf von Brod	185

	Seit
407. Dotterkoch	185
408. Gebackene Äpfelſcheiben	186
409. Gebackene Äpfelſcheiben mit Maraschino	187
410. Gebackene Marillen	—
411. Gebackene Pfirſiche	—
412. Gebackene Zwetſchken	—
413. Gebackene friſche Zwetſchken	—
414. Gebackene Erdbeerſchnitten	188
415. Gebackene Marillenſchnitten	—
416. Gebackene Pfirſichſchnitten	189
417. Gebackene Hirnſchnitten	—
418. Gebackene Himmelthauſchnitten oder (Kroketten)	—
419. Griescroketten	190
420. Reiscroketten	191
421. Nudelcroketten	—
422. Croketten auf franzöſiſche Art	—
423. Croketten mit Kaffee	192
424. Croketten mit Chocolade	—
425. Schneeballen	—
426. Schneeroſetten	193
427. Spritz-Krapfen	—
428. Brandteig-Krapfen	194
429. Waffelkrapfen	—
430. Faſchingskrapfen	—
431. Baieriſche Dampfnudeln	196

Siebentes Buch.

Die Kunſt-Bäckerei betreffend.

XXI. Abſchnitt.

Gebäcke aus Germteig, Brandteig und mürbem Teig.

432. Kugelhupf	198
433. Kugelhupf auf franzöſiſche Art	199
434. Kugelhupf mit Cedraten und Angelika	200
435. Germwandeln	—
436. Kaiſer-Kugelhupf	—
437. Kolatſchen	201
438. Karlsbader Kolatſchen	202
439. Kolatſchen mit Topfen	203
440. Poſtelberger Kolatſchen	—
441. Butter-Kolatſchen	—
442. Apoſtelkuchen	204
443. Apoſtelkuchen mit Zibeben	205
444. Apoſtelkuchen mit Käſe	—
445. Kaffeebrioſch	—
446. Tunkgebäcke	206
447. Brixler Kaffee-Tunkgebäck	—
448. Karlsbader Kaffeebrezeln	207
449. Theeſtangeln	—
450. Griechiſches Tunkgebäck	208
451. Zwieback zum Thee	—
452. Schlangen-Gebäcke	209
453. Brandteig-Herzogsbrod	—
454. Brandteig-Krapfel	210
455. Brandteig-Brezeln	211
456. Brandteig-Brezeln mit Mandeln	—
457. Brandteig-Krapfel mit Käſe	—

**

	Seite
458. Brandteig = Krapfel von Reismehl	212
459. Mürbe Paſtete	—
460. Mürbe Tauben = Paſtete	214
461. Mürbe Paſtete von Haſen	—
462. Mürbe Paſtete von Wildenten	—
463. Mürbe Paſtete von Auerhahn	215
464. Mürbe Paſtete von Rebhühnern	—
465. Mürbe Paſtete von Moorſchnepfen	—
466. Caſſerol = Paſtete	—
467. Paſteten = Kruſten	216
468. Dreſſirte Paſtete mit braunem Ragout	217
469. Dreſſirte Paſtete mit Macaroni	—
470. Dreſſirte Paſtete mit kleinen Vögeln	—
471. Dreſſirte Paſtete mit gemiſchter Grünſpeiſe	—
472. Dreſſirte Kruſten mit Obſtſpeiſen	—
473. Nudelkruſten	—
474. Kleine Nudelkruſten	218
475. Dariolkruſten	—
476. Semmelkruſten	—
477. Äpfeltorten	—
478. Äpfelſchnitten als kleines Backwerk	219
479. Äpfel = Strudel	220
480. Äpfel in Krnſten	—
481. Marillen in Kruſten	—
482. Pfirſiche in Kruſten	—
483. Äpfel in Kruſten auf Portugiſiſche Art	221
484. Marillenkruſte auf Portugiſiſche Art	—
485. Pfirſichkruſte auf Portugiſiſche Art	—
486. Zwetſchken in kleinen Kruſten	—
487. Äpfel = Scharlotte	222
488. Scharlotte von Marillen	—
489. Scharlotte von Pfirſichen	—
490. Zwetſchkenröſter	223
491. Hollerröſter	—
492. Compot von Äpfeln	—
493. Compot von Birnen	224
494. Compot von Marillen	—
495. Compot von Pfirſichen	224
496. Compot von Mirabellen	225
497. Compot von Weichſeln	—
498. Compot von Kaſtanien	—
499. Compot von durchgeſchlagenen Kaſtanien	226
500. Compot von Reineclauden	—
501. Gemiſchtes Compot	227
502. Ribiſel = Compot	—
503. Compot von Orangen	—
504. Weinſcharl = Compot	—

XXII. Abſchnitt.

Butter = Backwerk.

505. Butterteig	228
506. Butterpaſtete	229
507. Butterpaſtetchen	—
508. Paſteichen mit Trüffeln	230
509. Paſtetchen mit Krebsſchweifchen	—
510. Butter = Paſtetchen mit Auſtern	—
511. Sardellen = Paſtetchen	—
512. Augengläſer = Paſtetchen	231
513. Butter = Krapfel	—
514. Geſtürzte Butter = Krapfel	—
515. Butterſchnitten mit Grobzucker	232
516. Butterſtängchen	233
517. Liebgrübchen	—
518. Butter = Mondſcheinchen	234
519. Butter = Ringeln mit Mandeln	—
520. Butter = Canapé	—
521. Butter = Kolatſchen	235
522. Butter = Torte mit Äpfeln	—
523. Butter=Torte mit Marillen	—
524. Butter=Torte mit Pfirſichen	—
525. Butter = Prügelkrapfen	236
526. Butter = Prügelkrapfen mit Orangenblüthe	—
527. Butter = Prügelkrapfen mit Maraschino	—
528. Butter = Schnitten mit Vanille	—
529. Butter=Schnitten mit Kaffeh	237
530. Butter = Kuchen mit Mandeln	—
531. Butter = Kuchen mit Orangenblüthe	238

		Seite
532.	Butter-Kuchen mit Weinbeeren	238
533.	Butterkuchen mit Citronen	—
534.	Butterkuchen auf engliſche Art	—

XXIII. Abſchnitt.

Zuckerbackwerk.

535.	Biskoten-Torte	—
536.	Biskoten-Torte mit Eingeſottenem	239
537.	Mandel-Torte	240
538	Brod-Torte	—
539.	Biscoten-Wandeln	241
540.	Biscoten in Papierkapſeln	—
541.	Zucker-Schnitten	—
542.	Zucker-Schnitten mit Marillen	—
543.	Torteletten von abgetriebenem Zuckerteig	242
544.	Zucker-Schnitten mit Mandeln	—
545.	Linzer-Torte	—
546.	Linzer-Torte mit Mandeln	243
547.	Zucker-Torteletten mit Confituren	244
548.	Mandelbögen	—
549.	Mandelbögen mit Piſtazien	—
550.	Mandelbögen mit Roſinen	245
351.	Mandelbögen auf franzöſiſche Art	—
352.	Croquignoles	—
553.	Holippen	246
554.	Holippen mit Obersfaum	—
555.	Holippen auf franzöſiſche Art	247
556.	Kaſtanien-Brod	—
557.	Haſelnuß-Brödchen	—
558.	Mandel-Brödchen	248
559.	Anis-Brödchen	—
560.	Geröſtetes Mandel-Backwerk	—
561.	Mandel-Muſcheln	249
562.	Aufſatz von geröſteten Mandeln	—
563.	Spaniſche Winde	250
564.	Spaniſche Winde mit Piſtazien	251
565.	Spaniſche Wind-Torte	252

XXIV. Abſchnitt.

Milch und klare Sulzen, nebſt Aufſätzen von geſponnenem Zucker.

		Seite
566.	Geſprudelte Milch	253
567.	Geſprudelte Milch mit Erdbeeren	—
568.	Geſprudelte Milch mit Marillen	254
569.	Geſprudelter Wein	—
570.	Geſulzter Chaudeau	—
571.	Kaltſchale	—
572.	Kaltſchale mit Caramel-Anis	255
573.	Kaltſchale mit Caramel und Orangenblüthen	—
574.	Kaltſchale von Wein	—
575.	Kaltſchale von Bier	—
576.	Geſaumtes Obers	256
577.	Obersfaum mit Kaffee	—
578.	Obersfaum mit Vanille	—
579.	Obersfaum mit Erdbeeren	—
580.	Obersfaum mit Roſengeruch	257
581.	Geſaumtes Obers mit Piſtazien	—
582.	Milchbecher mit Vanille	—
583.	Milchbecher mit Cacao	258
584.	Milchbecher mit Caramel	—
585.	Milchbecher mit Anis und Caramel	259
586.	Milchſulz mit Kaffee	—
587.	Milchſulz mit ſchwarzem Kaffee	260
588.	Milchſulz mit Cacao	—
589.	Milchſulz mit Thee	—
590.	Milchſulz mit Piſtazien	261
591.	Milchſulz mit Erdbeeren	—
592.	Milchſulz mit Marillen	262
593.	Milchſulz mit Ananas	—
594.	Milchſulz mit Maraschino	—
595.	Milchſulz mit Rhum	263
596.	Geſaumte Milchſulz	—
597.	Geſaumte Milchſulz mit Haſelnüſſen	—
598.	Geſaumte Milchſulz mit gemiſchtem Geruch	264
599.	Geſaumte Milchſulz mit Coriander	—
600.	Geſaumte Milchſulz mit Caramel	265

Seite
601. Geſaumte Milchſulz mit überzuckerter Orangenblüthe 265
602. Geſaumte Milchſulz mit Erdbeeren . . . . —
603. Geſaumte Milchſulz mit Thee 266
604. Geſaumte Milchſulz mit Vanille . . . . —
605. Mandelſulz . . . . —
606. Mandelſulz mit Vanille . 267
607. Mandelſulz mit Orangen. 268
608. Mandelſulz mit Kaffee. . —
609. Mandelſulz mit Thee . . —
610. Klare Sulzen . . . . . —
611. Citronenſulz 269
612. Orangenſulze . . . . . —
613. Geſulzte Orangen . . . 270
614. Geſtreiſte Orangenſulz. . —
615. Erdbeerenſulz 271
616. Ribiſelſulz . . . . . . —
617. Granatſulz 272
618. Marillenſulz . . . . . . —
619. Pfirſichſulz . . . . . . —
620. Ananasſulz 273
621. Sulze von gemiſchter Frucht —

Seite
622. Sulze mit Kernobſt . . . 274
623. Sulz von Champagnerwein —
624. Veilchenſulz 275
625. Roſenſulz . . . . —
626. Sulz von Maraschino . . 276
627. Punſchſulz . . . . . . —
628. Geſaumte Sulze . . . . —

XXV. Abſchnitt.

Einige markirte Stücke, die Kunſtbäckerei betreffend.

629. Blätter-Torte 277
630. Spaniſche Wind-Torte . 279
631. Biscoten-Torte . . . . —
632. Kugelhupf als großes Stück 280
633. Apoſtelkuchen als Mittelſtück . . . . —
634. Aufſatz von Brandteig . . 281
635. Aufſatz von geröſteten Mandeln 282
636. Weißer Mandelteig . . . 283
637. Eine Schale von Mandeln mit Obersſaum . . . . —

Achtes Buch.

Das Einſieden der Früchte, die Compots und Marmeladen, das Aufbewahren der Viktualien, und eine Anleitung über die Auswahl derſelben beim Einkaufe, nebſt einer Beantwortung der Frage, warum die Arbeiten mit Zucker vorzugsweiſe in Kupfergefäßen Statt finden.

XXVI. Abſchnitt.

Die Kupfergeſchirre betreffend . . 286

XXVII. Abſchnitt.

Compots betreffend.

638. Compot von Äpfeln. . . 288
639. Compot von Äpfeln mit einer Sulze 289
640. Birnen-Compot 290
641. Rothes Birnen-Compot . —
642. Kirſchen-Compot. . . . —
643. Compot von Reineclauden 291
644. Compot von Zwetſchken . —
645. Compot von Marillen . . 292
646. Compot von Pfirſichen . —
647. Orangen-Compot . . . 293

XXVIII. Abſchnitt.

Eingeſottenes Obſt betreffend.

648. Eingeſottene Weichſeln. . —
649. Eingeſottene Ribiſel . . . 294
650. Eingeſottene Himbeeren . —
651. Eingeſottene Weinſcharl . —
652. Eingeſottene grüne Nüſſe . 295
653. Weichſeln im Waſſerbade. 296
654. Zweiſchken in Flaſchen . . —
655. Fruchtſäfte im Waſſerbade 297

Seite

656. Weinſcharlſaft in Flaſchen (Berberisbeeren) 297
657. Marillen im Waſſerbade . 298
658. Marillen in Zucker aufbewahrt . . . . —
659. Pfirſiche in Zucker aufbewahrt 299
660. Reineclauden in Zucker aufbewahrt 300
661. Weichſeln in Zucker aufbewahrt . . . . —
662. Mirabellen in Zucker aufbewahrt. 301

XXIX. Abſchnitt.

Marmeladen (Latwerge) betreffend.

663. Marmelade von Abrikoſen (Marillen) . . . . . . —
664. Marmelade von Pfirſichen 302
665. Marmelade von Reineclauden . . . . —
666. Marmelade von Mirabellen 303
667. Marmelade von Äpfeln . —
668. Birnen-Marmelade . . . —
669. Marmelade (Eingeſottenes von Hetſchbeeren (Hagebutten) . . . . —

XXX. Abſchnitt.

670. Das Aufbewahren der Victualien 304
671. Das Aufbewahren von Obers 305
672. Aufbewahrtes Rindfleiſch mit Brühe 306
673. Kalbfleiſch mit feinem Kräutel. 307
674. Heißgeſottene Hühnel zum Aufbewahren 308

Seite

675. Tauben mit feinem Kräutel aufbewahrt 308
676. Aufbewahrte grüne Erbſen —
677. Paradeisäpfel in Dunſt . 309
678. Grüne Fiſolen gedörrt aufbewahrt 310
679. Grüne Gurken in Eſſig . —
680. In Eſſig gelegtes türkiſches Korn (Mais) 311
681. In Eſſig gelegte grüne Fiſolen . . . . —
682. In Eſſig gelegte venetianiſche Zwiebelchen . . . —
683. In Eſſig gelegte gemiſchte Früchte. 312
684. In Eſſig gelegte Champignons . . . . —
685. Das Rindfleiſch in der Salzlacke 313
686. Eingeſalzenes Schweinfleiſch 314
687. Das Räuchern . . . . . —
688. Aufbewahrtes Fleiſch mittelſt Zucker 315
689. Das Aufbewahren des Fleiſches mittelſt Kohlenſtaub. 316
690. Geſalzene Butter . . . . —
691. Süße Butter. 317
692. Rindſchmalz 318
693. Das Aufbewahren der Eier 319

XXXI. Abſchnitt.

Andeutungen zur Auswahl der Victualien beim Einkaufe.

694. Von den Fleiſchgattungen 320
695. Vom Geflügel 323
696. Vom Rothwild. 324
697. Von den Fiſchen 325
698. Von den Pflanzen . . . 326

Neuntes Buch.

Die Tafelkunde.

XXXII. Abſchnitt.

Die Mahlzeiten und Speiſezettel betreffend.

699. Häusliches Mahl der Franzoſen. 329
700. Häusliches Mahl des Wiener Bürgers. 330
701. Häusliches Mahl des wohlhabenden Bürgers. . . . 331
702. Nachtmahle 332
703. Gabelfrühſtück 333

		Seite
704.	Speiszettel	334
705.	Eine Tafel von zwanzig Gedecken	336
706.	Folgenreihe im Credenzen der Speiſen	337
707.	Nachtiſch	338
708.	Folgenreihe im Credenzen der Weine	340
709.	Die Form der Gläſer	342
710.	Die Temperatur der Weine	—
711.	Das Tranſchiren	343
712.	Das Tafelſtück	345
713.	Rindsbraten	346
714.	Der Bruſtkern	—
715.	Gedämpftes Fleiſch	347
716.	Der Lungenbraten	—
717.	Der Roſtbraten	—
718.	Die Schulter	—
719.	Der Hals	—
720.	Der Kalbſchlägel	348
721.	Der Kalbs-Nierenbraten	—
722.	Die Kalbsbruſt	349
723.	Der Schöpſenbraten	—
724.	Der Lammsbraten	—
725.	Der Schweinsbraten	—
726.	Der Reh-Schlägel	—
727.	Der Reh-Rücken	350
728.	Der gebratene Haſe	—
729.	Der Hirſchziemer	350
730.	Das gebratene Spanferkel	—
731.	Der Schinken	351
732.	Die Würſte	—
733.	Gebratenes Hühnchen (Hendel)	352
734.	Gebratenes Huhn	—
735	Steiriſcher Kapaun	—
736.	Gebratener Faſan	353
737.	Gebratener Indian	—
738.	Auerhahn	—
739.	Trappe	—
740.	Gebratene Gans	354
741.	Gebratene Rebhühner	355
742.	Waldſchnepfen	—
743.	Haſelhuhn	—
744.	Schneehuhn	—
745.	Birkhuhn	—
746.	Das Vorlegen der Fiſche	—
747.	Der Schill	—
848.	Der Hecht	356
749.	Der Huchen	—
750.	Der Lachs	357
751.	Die Forellen	—
752.	Die Formen der Tafeln	—
753.	Ovale Tafel	358
754.	Lange Tafel	—
755.	Hufeiſentafel	356

Anhang.

Das Kochen mittelſt Dampf betreffend.

1. 2. 3.	Das Kochen mittelſt Dampf im Allgemeinen	360
4. 5. 6.	Das Kochen in Dampf	364
7. 8.	Speiſen, die geeignet ſind, mit Dampf behandelt zu werden	367
9.	Gedämpfter Roſtbraten	368
10.	Heißgeſottenes Kalbfleiſch	369
11.	Heißgeſottenes Schweinfleiſch	—
12.	Sauer gedämpfte Hühnel	370
13.	Hühnel mit feinem Kräutel	—
14.	Hühner mit Reis	371
15.	Gelberüben in Dampf	—
16.	Gelberüben zu gemiſchten Grünſpeiſen	372
17.	Kohlrübeu in Dampf	373
18.	Kohlrüben zur gemiſchten Grünſpeiſe	—
19.	Grüne Erbſen in Dampf	—
20.	Dürre Erbſen mit Selchfleiſch	374
21.	Linſen mit Rebhühnern in Dampf	375
22.	Gerollte Gerſte in Dampf	—
23.	Sauerkraut in Dampf	376
24.	Vorſichtsmaßregeln	378

Erſtes Buch.

Von der Nahrung, die uns die vierfüßigen Hausthiere gewähren.

I. Abſchnitt.

Von den Brühen *).

1. Die Klarbrühe oder Fleiſchbrühe. (Le Bouillon.)

Nach der Erfahrung, geben dreiviertel Maaß weiches Waſſer**) auf ein Pfund Rindfleiſch gerechnet, die angenehmſte Brühe, mehr Waſſer gibt dieſelbe ſchwächer und ſo umgekehrt. Das Waſſer hat die Eigenſchaft, die auflöslichen Theile, als der extractive Stoff (die osmazome, geſchmackgebende) und die Gallerte (den nährenden Beſtandtheil) aus dem Fleiſche während des Kochens auszuziehen; daher kömmt es, daß je länger dasſelbe gekocht, deſto weicher aber geſchmackloſer es wird.

Bei uns iſt Brauch das Fleiſch und die Brühe als zwei Gerichte zu betrachten, dem zu Folge darf das Sieden ***) nur

---

*) Alle Recepte, wo es nicht ausdrücklich anders angegeben wurde, ſind im Quantum für circa 8 Perſonen bemeſſen, natürlich etwas mehr oder weniger (6—10), je nachdem das Mahl aus mehr oder weniger Schüſſeln beſteht.

**) Wir unterſcheiden ſorglich das harte Waſſer von dem weichen, iſt das erſtere, Brunn- oder Quellwaſſer, zum Trunk, wegen der darin enthaltenen Kohlenſäure erquicklich, ſo iſt es zum kochen, beſonders der Vegetabilien, dem weichen nachzuſetzen, weil es vermittelſt der Kohlenſäure, Mineralien, wie Kalk, Gyps u. d. gl. auflöſt, bei dem Kochen aber an den zu kochenden Gegenſtand abſetzt. Das Flußwaſſer iſt in der Regel ein Weiches, weil es in ſteter Berührung mit der Luft und durch die immerwährende Bewegung dieſe Säure fahren läßt und ſich von den aufgelöſten Mineralien trennt. Durch die Siedhitze geſchieht dieſelbe Umwandlung und ſo iſt es rathſam immer nur abgeſottenes Waſſer zum kochen zu verwenden. Das Regenwaſſer wäre zwar das Weichſte, es iſt aber durch Staub und Infuſorien zu viel verunreinigt, daher das Unſchmackhafte desſelben.

***) Sieden wird in der Technik als Ausdruck für den Hitzgrad einer Flüſſigkeit gebraucht, wenn ſie zu verdampfen anfängt, kochen, wenn ein Gegenſtand dieſer Flüſſigkeit zum weich werden unterworfen wird. In der Küche werden aber beide Ausdrücke als ſynonym genommen.

ſo lange fortgeſetzt werden, als es Noth thut, um das Fleiſch weich zu machen, welches erreicht iſt, wenn mit einer Gabel dasſelbe leicht durchgeſtochen werden kann, was bei einem Stück von acht Pfunden in drei und einer halben Stunde einzutreffen pflegt.

Um der Fleiſchbrühe einen lieblicheren Geſchmack beizubringen wird Grünzeug mitgekocht, aber erſt dann beigegeben, wenn das Fleiſch ſchon eine Stunde lang ſiedet und die Brühe ganz rein abgeſchaumt iſt, endlich in ſolchem Verhältniß, daß deſſen Geſchmack nicht vorherrſcht; auf ſechs Maaß Brühe, eine Peterſilienwurzel, eine Gelberübe, ein halber Kopf Sellerie und ein halbes Häuptel Kohl ſind vollkommen ausreichend. Dann wird der Fleiſchtopf bedeckt, und auf eine weniger heiße Stelle gethan, damit das Sieden nur langſam vor ſich gehe. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauche, wird eine mittelgroße Zwiebel in die Gluth gethan und wenn die äußerſten Schaalen verbrannt ſind, herausgelangt, das zu Kohlen verbrannte beſeitigt, mit drei Gewürznelken geſpickt, und nebſt einem Löffel voll Salz in die Brühe gethan und verkocht, endlich dieſelbe durch ein reines Tuch geſeiht, und nach Bedürfniß verbraucht.

2. Fleiſch=Saft. (Consommé.)

Der Fleiſch=Saft, in der Kunſtſprache unter dem fremden Namen **consommé** bekannt, iſt im Grunde eine auf den ſechſten Theil abgedampfte Brühe. In großen Küchen wird dieſer Saft beſonders bereitet; man ſetzt nämlich der zu kochenden Brühe eine alte Henne und einen Kalbsknochen, nämlich den Vordertheil der Schulter bei, läßt das Ganze länger kochen und dampft dann die Flüſſigkeit ſo weit ab, bis die Subſtanz zuſammengedrängt auf die Geſchmacksnerven eine ſtärkere Wirkung äußert. Dieſer Saft findet häufige Anwendung bei den Fleiſchſpeiſen und hat daher einen beſondern Werth.

3. Fleiſchextract. (La glace.)

Wenn der vorhergehende Fleiſch=Saft auf die Hälfte und darüber abgedampft wird, ſo bildet ſich ein Extract, der ſpinnend vom Löffel fließt und in dieſem Zuſtande ſogar ſcharf und herbe ſchmeckt, allein als Verſtärkung an anderweitige ſchwach gehaltene Gerichte, die vortrefflichſten Dienſte leiſtet, daher ihn ein kluger Koch nicht entbehren kann. Es iſt aber nicht möglich auf dem Wege der Erſparniß der Brühe ſich die hinlängliche Menge glace zu verſchaffen, und ſo wird aus allen Fleiſchab=

fällen, als Rind=, Kalb=, Reh=, wenn es ſehr friſch, nur kein Schöpſen= und Schweinfleiſch, des unangenehmen Beigeſchmackes wegen, endlich Abfällen des Geflügels, als: Mägen, Hälſe, gereinigte Köpfe, Füße und Flügel, Glace gekocht, und zwar nach der gegebenen Weiſung bei der Fleiſch=Brühe, mit dem Zuſatz von einem Pfund gereinigter Ochſenfüße auf ſechs Pfund der benannten Fleiſchabfälle. Das Kochen wird ſehr langſam, aber ſo lange fortgeſetzt, bis die fleiſchichte Haut des Ochſenfußes ſich als Gallerte von den Knochen löſt; dann wird die Brühe reinlich durchgeſeiht, vollkommen abgefettet und bis zum oben erwähnten Punct abgedampft, endlich in eine Caſſerole oder in tiefe Teller, oder ſonſt eine Form gegoſſen und kalt geſtellt; den andern Tag iſt dieſelbe feſt geſulzt, läßt ſich leicht ablöſen und wird auf Papier gelegt, an einen luftig kühlen Ort zum Austrocknen geſtellt. Die Glace trocknet nur ſchwer und nimmt in der erſten Zeit gerne Schimmel an, daher muß man Sorge tragen, ſelbe alle Tage umzuwenden und die Stelle zu wechſeln, bis ſie ſich endlich gut getrocknet, hornartig viele Jahre lang ohne Nachtheil aufbewahren läßt, ob es gleich ſelten eintrifft, daß ein ausübender Koch zu ſolch' einem Vorrath gelangt. Sollte es geſchehen, daß durch längere Zeit vergeſſen werde, die Glace zu wenden und dieſelbe wirklich einen Anflug von Schimmel bekommen hat, ſo darf ſie nur in lauwarmem Waſſer abgewaſchen, mit einem Tuch gut abgetrocknet, wieder zum ferneren Trocknen hingelegt werden. Zum Gebrauch wird ſie in dünne Blätter geſchnitten und mit Brühe über dem Feuer bis zum gehörigen Flüſſigwerden aufgelöſt.

In Ländern, wo ſtarke Viehzucht getrieben und nicht der vortheilhafteſte Abſatz ſtatt findet, wie z. B. in einigen Gegenden Rußlands, werden ganze Rinder auf glace verkocht, und in die Seehäfen und Hauptſtädte verſendet, wir finden ſolche ſogar in Wien. Dieſelbe iſt aber der, nach unſerer Angabe bereiteten nachzuſetzen, weil ein zu ſtarker Gehalt an Gallerte, wodurch ſie viel an Volumen gewinnt und ſich leichter trocknen und aufbewahren läßt, den extractiven Stoff (die osmazome) überwiegt.

Die ſogenannten Suppenzeltchen ſind nichts anderes, als die oben beſchriebene glace in kleine Formen gegoſſen, man benützt ſolche mit Vortheil auf Reiſen, wo man ſich keine gute Brühe verſchaffen kann. Bei der Bereitung einer Brühe aus ſolcher glace, iſt vor allem nothwendig, daß das Waſſer mit einem Stückchen Zwiebel und etwas grüner Peterſilie verkocht werde, dann wird auf eine Schaale voll ein eidottergroßes

Stück derſelben dünnblätterig in das kochende Waſſer gethan und ſo lange umgerührt, bis ſie aufgelöſt iſt.

4. Fleiſch-Eſſenz. (Essence de gibier.)

Eſſenzen werden gewöhnlich nur von feinerem Geflügel gezogen um den Geſchmack an Speiſen zu erhöhen oder den Convalescenten zu verabreichen. Die Bereitung iſt höchſt einfach. Man nimmt die Abfälle von Geflügel, wenn es nicht darauf ankommt viel zu erzeugen, hackt ſie klein, ſelbſt die Knochen mit, und gibt ſelbe etwas weniges mit Salz beſtäubt, in ein Gefäß, ein Glas oder ſonſt etwas, verbindet die Mündung mit einer Blaſe und ſtellt es in einen Topf mit Waſſer, erhitzt dasſelbe und läßt es nur ein paar Stunden kochen. In einer Caſſerole, wo der Deckel mit feſtem Teige verklebt, und dieſelbe in eine Bratröhre geſtellt werden konnte, reicht zu demſelben Reſultate eine halbe Stunde hin. Durch die Hitze iſt alle Feuchtigkeit ausgetrieben worden, ſie ſammelt ſich am Boden des Gefäßes, und darf dann nur abgegoſſen werden. Da kein Waſſer hinzu gekommen iſt, ſo hat man die reine Eſſenz von der Fleiſchgattung, das man dieſer Behandlung unterworfen hat. Man benützt dieſe Methode vorzüglich bei Wildgeflügel, als Repphühner, Faſanen und anderen. Es muß aber darauf geſehen werden, daß das Fleiſch nicht von der Luft ausgetrocknet ſei.

5. Braun der ſchwarzen Brühe. (Le jus.)

Der Boden einer Caſſerole wird mit blättrig geſchnittenem Speck, in Ermangelung deſſen mit reinem friſchen Rindfett belegt, über dieſes kommen ſcheibenförmig geſchnittene Zwiebeln, dünnblätterig geſchnittene Peterſilienwurzel, Gelberüben und etwas Sellerie, ſo, daß das Fett einen kleinen Finger hoch bedeckt ſei, über dieſes kommt endlich ordinäres Fleiſch oder Fleiſchabfälle, ſo daß die Caſſerole zur Hälfte gefüllt iſt, jetzt wird das Ganze mit ein paar Lorbeerblättern und etwas Salz gewürzt, und bedeckt auf eine heiße Stelle des Sparherdes gethan und gedünſtet. Im Anfange bildet ſich viel Saft, der jedoch bald verdampft und ſich am Boden der Caſſerole anlegend, braun und dann ſchwarz färbt; iſt das Dünſten ſo weit fortgeſchritten, ſo werden einige Löffel voll Waſſer aufgegoſſen, und wenn ſich nach einer Weile der Saft aufgelöſt hat, ſo wird ſo viel Waſſer aufgegoſſen, als das angewendete Fleiſch erlaubt um eine kräftige Brühe zu bekommen, auf vier Pfund Fleiſch ſind zwei Maaß Waſſer angemeſſen. Nach vierſtündigem Kochen

wird die Brühe ſorgſam abgefettet durch ein dichtes Tuch geſeiht, und zum Gebrauch aufbewahrt. Dieſe Brühe dient zur gefälligen Färbung klarer Brühen und als Saft unter die Braten.

Auf gleiche Weiſe wird die ſchwarze Faſtenbrühe bereitet, nur daß ſtatt Fleiſch, Fiſche und Fiſchabfälle nebſt Gewürze angewendet werden.

6. Fleiſch-Sulze. (L'Aspic.)

In einer angemeſſenen Raine (vorausgeſetzt die aspic werde nur im Kleinen bereitet) wird der Boden mit fetten Schinkenſchnitten belegt, einen halben Finger hoch mit blätterig geſchnittenen Zwiebeln, Peterſilienwurzel und Gelberübe belegt, und nun ſo viel Fleiſch darüber gethan, daß die Caſſerole zur Hälfte voll wird. Es können alle Fleiſchabfälle hiezu verwendet werden, aber der vierte Theil an Gewicht muß ſolches ſein, das viel Gallerte gibt, wie Ochſen- oder Kälber- auch Schweinsfüße. Die Caſſerole wird nun bedeckt und der Inhalt langſam gedünſtet. Wenn der ſich gebildete Saft ſo weit abgedampft, oder nach dem Kunſtausdrucke auf glace gefallen iſt, ſo wird die Caſſerole mit kochendem Waſſer, mit dem ſechsten Theil ſchwachen Weineſſig, angefüllt und an ſechs Stunden langſam gekocht, endlich abgeſeiht und kalt geſtellt. Den andern Tag iſt die Brühe geſulzt; iſt dieſes ſo weit der Fall, daß man ſie zu zwei Finger breiten Streifen ſchneiden kann, ohne daß ſie zu kleinen Stücken bricht, ſo iſt es gut, wenn nicht, ſo muß ſo viel abgedampft werden, bis nach genommener Probe dieſelbe ſo feſt iſt, daß ſie dem Druck des Fingers einen bemerkbaren Widerſtand leiſtet. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß das Fett, ſo lange es geſtockt war, ſorgſam abgenommen werden mußte.

Nun werden auf zwei Maaß derſelben zwei Eierklar ſchäumig abgeſchlagen, ein Kaffeelöffel voll ſchwarzen Pfeffer, eben ſo viel Neugewürz, und ein Löffel voll Salz nebſt einer Handvoll Bertram und zwei Lorbeerblätter hinzu gethan, mit der zerlaſſenen Sulze aufgegoſſen und mit einer Schneeruthe über ſcharfem Feuer ſo lange geſchlagen, bis dieſelbe kochend heiß geworden; es ſchadet nicht, wenn ſie auch aufkocht. Dann wird die Caſſerole auf eine weniger heiße Stelle gerückt, und bedeckt ſo lange ſtehen gelaſſen, bis die Eier ſich zu einem Kuchen zuſammengezogen, die aspic kryſtallrein durchſichtig iſt. Jetzt wird ein Stuhl auf einer Stelle, die dem Staub nicht ausgeſetzt iſt, umgeſtürzt und über die Füße eine feucht gemachte und gut ausgewundene Serviette ſo gebunden, daß ſie in der Mitte

eine ſtarke Vertiefung bildet. Durch dieſe Serviette wird nun die **aspic** behutſam aufgegoſſen, durchgeſeiht, und dieſes ſo oft wiederholt, bis ſie kryſtallrein durchgefloſſen iſt. In Winterszeit muß dieſes an einem warmen Ort geſchehen, weil bei dem Auskühlen die Sulz nicht mehr durchfließen würde. Iſt das Ganze endlich glücklich beendet, ſo wird ſelbe kalt geſtellt und nach Bedürfniß und Angabe verwendet.

Ich kann dieſen Gegenſtand nicht verlaſſen, ohne auf ſeine (kochkünſtleriſche) Wichtigkeit aufmerkſam zu machen; die **aspic** iſt in der kalten Küche das brillanteſte und fordert vom Anfange bis zu Ende, nämlich vom Kochen bis zu deren Verwendung Aufmerkſamkeit und Geſchicklichkeit. Wird die **aspic** zu kräftig gehalten, ſo klärt ſie ſich ſchwer, oft gar nicht, dann muß man mit ſchwacher Brühe nachhelfen und das Klären wiederholen, ohne ſeiner Sache gewiß zu ſein; wird ſie zu ſchwach an **osmazome** gehalten, in welchem Zuſtande ſie ſich leicht klärt, ſo hat ſie keinen Werth, denn nichts iſt fataler als eine geſchmackloſe **aspic**. Sie muß übrigens ſo ſtark ſulzen, daß man ſie in beliebige Formen ſchneiden kann, ſo z. B. in Daumen dicke und zwei Finger breite Streifen, die wieder in ſpitzige Dreiecke getheilt als Einfaſſung einer kalten Speiſe recht ſchönen Anblick gewähren.

7. Fiſch-Sulz. (L'aspic maigre.)

Die Fiſch-Sulzen wie die Fiſch-Brühen gewähren uns eine geringe Ausbeute an Wohlgeſchmack, in dem ſie viel Gallerte und äußerſt wenig extracten Stoff enthalten und der immer nur ſchwache oft feinere Geſchmack, der ſie characteriſiren möchte, wird durch den Beigeſchmack von Thran verunreinigt, den wir zu entfernen oder durch Gewürze zu überſtimmen ſuchen müſſen. Die Fiſch-Sulz kann daher einen beliebigen, nur keinen Fiſchgeſchmack haben. Man benützt die wohlfeilſte Gattung, nämlich die Weißfiſche oder Schleien, zu deren Bereitung.

Es wird der Boden einer Caſſerole mit etwas Butter beſtrichen, darüber eine halben Finger hohe Lage von blätterig geſchnittener Zwiebel, Peterſilienwurzel, Gelberüben und Sellerie gemacht, über dieſes werden entweidete Weißfiſche oder andere Abfälle von Fiſchen gethan, ſo daß die Caſſerole zur Hälfte voll werde und das Ganze an vier Pfund betragen könne. Jetzt wird es mit vier Lorbeerblättern, einem Büſchel Thymian, einigen Schalotten, einem Kaffehlöffel voll ſchwarzem Pfeffer, eben ſo viel Neugewürz, vier Gewürznelken, ein paar Gliedchen Ingwer nebſt etwas Salz gewürzt, über eine heiße

Stelle geſetzt und ſcharf gedünſtet. Im Anfang entbindet ſich viel Saft, ſobald derſelbe verdampft und ſich am Boden der Caſſerole anzulegen anfängt, ſo wird das Ganze mit drei Theilen kochendem Waſſer und einem Theil ſchwachem Eſſig aufgegoſſen und vier Stunden lang gekocht. Das Verſuchen der Sulzbarkeit, ſo wie das Klären und die endliche Verwendung hat dieſelbe mit der Fleiſch-Sulz gemein; wir erſuchen daher, um Wiederholungen zu ſparen, den vorhergehenden Artikel nachzuſehen. Die Fiſch-Sulz wird ganz weiß gehalten, welches am ſicherſten dadurch erreicht wird, daß man bei dem Dünſten das Grünzeug und den Saft nicht gelb anlaufen läßt.

II. Abſchnitt.

Die Suppen betreffend.

8. Suppen mit Mehlſpeiſen. (Soupe aux pâtes à l'allemande.)

Die Mehlſpeiſen für Suppen werden aus einem Teig gemacht, der mit dem Namen Nudelteig bezeichnet wird. Man macht aus dem feinſten Mehl, ungefähr zwei Kaffehtaſſen voll mit 2 Eiern an, derſelbe wird gut geknetet, in vier Theile getheilt, und ein jeder Theil auf der mit Mehl nur leicht beſtaubten Tafel mit einem Nudelwalker zu großen Flecken papierdünne ausgewalkt. Dieſe Teigflecke werden in zwei Finger breite Bänder zerſchnitten, mehrere über einander gelegt und mit einem ſcharfen Meſſer zu haarfeinen Nudeln geſchnitten. Durch einige Uebung geht ſolches ſchnell von ſtatten. Die Nudeln werden bei einem jeden Abſatz auseinander geſtreut, um dem Zuſammenkleben vorzubeugen und damit ſie nebſtbei abtrocknen. Dieſelben Teigblätter zu kleinen Fleckchen geſchnitten, geben die ſogenannte Fleckerl-Suppe. Derſelbe Teig endlich, auf einem Reibeiſen gerieben, gibt die ſogenannte geriebene Gerſtel-Suppe. Hauptſache iſt, daß man, wenn dieſer einmal angemacht iſt, die Tafel, über welcher derſelbe weiter behandelt wird, ſo wenig als möglich mit Mehl beſtaubt; dadurch erhält die Mehlſpeiſe eine hellere gelbe Farbe und die Brühe wird weniger ſchleimig. Die ſchon vorbereitete, in's Kochen gebrachte Brühe (ſ. §. 1) wird ſorglich abgefettet, gehörig geſalzen und in dieſelbe eine dieſer Mehlſpeiſen eingekocht, man muß auf ſeiner Hut ſeyn, daß die Suppe nicht zu dick werde, das Augenmaß lehrt bald, wie viel man eigentlich einkochen dürfe, und da ſich dieſe Mehlſpei-

ſen, einmal trocken geworden, lange brauchbar erhalten, ſo hat es nichts auf ſich, wenn etwas zurückbleibt. Nach einigem Verſieden, was nicht über drei Minuten bei den Nudeln und nicht über vier bei den Fleckerln dauern darf; um den Mehlgeſchmack zu beſeitigen, wird die Suppe noch einmal auf's Salz verſucht und mit einem Kaffehlöffel voll ſehr fein geſchnittener grüner Peterſilie gewürzt und ſogleich aufgetiſcht.

Eben ſo wird mit den ſo genannten italieniſchen Mehlſpeiſen verfahren; nur daß ſie, wegen der Verunreinigung durch Staub, mit kochendheißem Waſſer abgeſpült werden müſſen, und dann erſt in die vorgerichtete Brühe kommen und ein paar Minuten länger zu kochen haben.

Alle Mehlſpeiſen haben den Nachtheil, daß ſie die Brühe ſchwächen; wer auf gute Suppe hält, darf keine Mehlſpeiſen einkochen laſſen. Ein bedeutender Nachtheil erwächſt dieſen Suppen aus dem längern Stehen derſelben, die Mehlſpeiſe wird aufgeweicht, verſchluckt die Brühe und macht das Ganze dick und ſchleimig. Dieſe Art Suppen kommen ohnehin immer mehr außer Brauch.

9. Suppe mit Semmelknödeln.

Auf acht Gedecke reichen ungefähr zwei Maaß hin, und zu der gehörigen Anzahl Knödel eine Maaß ganz weiß abgeriebene Semmel (Weißbrot oder auch Milchbrot). Ein Viertelpfund Butter wird zu dieſem Ende weiß oder ſchäumig abgerührt und mit fünf ganzen Eiern, die nach und nach eingeſchlagen werden, gut verrührt, jetzt kommt die geriebene Semmel hinzu, und das Ganze wird zu einem Teige genau vermengt bei Seite geſetzt; nach einer halben Stunde wird ein kleines Stückchen verſucht, es muß nach dem Garkochen, dem Fingerdrucke zartſpröde widerſtehen, und dann ſind ſie gut, wenn nicht, ſo muß nachgeholfen werden, und zwar wenn zu feſt, welches ſelten der Fall iſt, mit ein paar Löffel voll Brühe, im entgegengeſetzten Fall, mit Nachgeben von noch mehr Semmel, und der Teig wird wieder gut durchgeknetet; für den Geübten entſtehen ſolche Fälle ſelten. Nun werden die Knödel, in der Größe von einem halben Ei, mittelſt zweier Löffeln geformt und auf eine flache Schüſſel gethan, dann auf einmal eingekocht, in fünf bis ſechs Minuten ſind ſie gar. Die Suppe wird dann ſorgſam abgefettet, mit dem gehörigen Salz und einem Kaffehlöffel voll grüner Peterſilie gewürzt und ſogleich aufgetiſcht.

10. Suppe mit Markknödel.

Es wird ein Viertelpfund Mark fein geſchnitten und langſam geröſtet, bis es ganz flüſſig iſt, dann wird es kalt geſtellt, während dem wird ein zweites Viertelpfund klein-würflich geſchnitten und mit einer Maaß eben ſo geſchnittener, abgeriebener Semmel gemengt und ſo fort, denn das übrige Verfahren iſt dem vorgehenden gleich. Man ſieht, daß nur ſtatt der Butter Rindsmark angewendet wird.

11. Suppe mit Leber-Knödeln.

Da die Leberknödeln die Suppe ſchmackhafter machen, ſo werden ſie gerne geſehen. Zu ihrer Bereitung wird ein halbes Pfund Kalbsleber mit einem Meſſer über der Tafel fein geſchabt und alle Häutchen ſorgſam herausgenommen, dann wird ein Viertelpfund zerlaſſenes Mark nach dem Auskühlen mit drei Eierdottern abgetrieben, die Leber hinein gethan und mit einer halben Maaß weißer friſcher Semmelbröſeln, einem ſchwachen Löffel voll fein geſchnittener grünen Peterſilie, einem Meſſerſpitz voll geſtoßener Muskatblüthe und etwas Salz gewürzt, genau vermengt und bei Seite geſetzt; nach einer halben Stunde wird die Maſſe nach der vorhergehenden Weiſe zu Knödeln geformt und in die Brühe eingekocht. Dieſe Knödeln können dadurch feiner und lockerer gehalten werden, daß man die geſchabte Leber durch ein Sieb treibt und zwölf Loth Mark mit vier Eierdottern in Anwendung bringt.

12. Suppe mit Mehlnocken.

Es werden acht Loth Butter ſchäumig abgerührt, hiezu kommen nach und nach vier ganze Eier, endlich ſechs Löffel voll feines, durchgeſiebtes Mehl, ſo daß das Ganze einen leicht verrührbaren Teig gibt, den man eine halbe Stunde lang ruhen läßt. Sie werden nun mittelſt zweier Löffel, die oft in die kochende Brühe getunkt werden, in der Form der Löffel ſelbſt nur um die Hälfte kleiner geformt und in die kochende Brühe eingelegt, welches jedoch ſchnell geſchehen muß, damit die erſten nicht gar ſind, bevor die letzten hinzu kommen. Man formt ſie auch mit Kaffehlöffeln, was ihnen ein gefälligeres Anſehen gibt. Uebrigens kann dieſer Teig durch mehr Butter und Eier feiner, durch mehr Mehl und weniger Butter bis zum ordinärſten abgeändert werden; ſie dürfen aber nie zähe oder zu weich ſein.

13. Suppe mit Griesnocken.

Zu dieſem Teige wird ſtatt des Mehls, wie bei den vorhergehenden, Gries verwendet; weil derſelbe aber die Feuchtigkeit der Eier ſtark einſaugt, ſo darf man den Teig nicht zu lange ſtehen laſſen, bevor man die Nocken formt und einkocht.

14. Suppe mit Faſchnocken. (Consommé aux quenelles de volaille.)

Man pflegt zu dieſer vornehmen Suppe den Faſch (Farce) aus Hühnerfleiſch zu bereiten (im zweiten Buche kommt die Bereitung desſelben vor). Die Nocken werden dann mit Kaffehlöffeln zierlich geformt und in eine beſonders gute Fleiſchbrühe eingekocht; drei Minuten reichen hin, um ſie gar zu machen.

15. Suppe mit Schlückkrapfel. (Consommé aux profiteroles.)

Zu Schlückkrapfeln wird eine halbe Kalbslunge oder zwei lämmerne Lungen, nach dem ſorgfältigſten Reinigen und wiederholten Auswaſchen, in dem Fleiſchtopfe weich gekocht. Da ſie viel Luft enthalten, ſo würden ſie über der Brühe ſchwimmen, wenn man nicht Sorge trüge, ſie unter derſelben zu erhalten. Nach dem Weichwerden pflegt man ſie zwiſchen zwei Teller zu geben und kalt zu ſtellen. Dann werden die Venen und Häutchen beſeitigt, die Lunge aber recht fein geſchnitten, welches mit einem Wiegemeſſer bald geſchehen iſt, dann mit acht Loth Butter, beſſer noch mit zerlaſſenem friſchen Mark eine Viertelſtunde lang geröſtet, mit einer Meſſerſpitz voll weißem Pfeffer, eben ſo viel Macis (Muskatblüthe) und Salz gewürzt, mit drei Eierdottern gebunden, nämlich die Dotter hinein geſchlagen und verrührt und kalt geſtellt. Während dieſem wird ein Nudelteig von vier Eiern gemacht (ſ. §. 8) und in Papier dünne Platten ausgewalkt; um ſie aber vor dem Austrocknen zu ſchützen, weil ſie nicht ſchnell genug verarbeitet werden können, müſſen ſie mit etwas befeuchteten Tüchern bedeckt werden. Man beſtreicht einen Theil des Randes einer Platte mit Eiern mittelſt eines Federpinſels, legt über denſelben einen Kaffehlöffel voll von dem Gehäcke, einen Daumen breit weiter wieder ein Häufchen und ſo fort, endlich wird der Rand übergebogen, der Teig um die Häufchen nieder gepreßt und die Krapfeln mit einem Ausſtecher ſo ausgeſtochen, daß ſie halbrunde Form haben; ſo wird nun fortgefahren, bis das Gehäcke oder der Teig aufgegangen iſt. Das Einkochen findet dann Statt, wie bei den vorhergehenden Mehlſpeiſen.

16. Suppe mit Eingeträuftem. (Soupe filée.)

Nachdem die Fleiſchbrühe abgeſeiht, abgefettet, mit Salz und etwas fein geſchnittener grüner Peterſilie gewürzt, zum Kochen aufgeſtellt worden iſt, werden vier ganze Eier mit vier ſtarken Kaffehlöffel voll feinem Mehl ſo durch einander geſchlagen, daß es einen Spagat dünn ſpinnenden Teig gibt. Dieſer Teig wird nun in die kochende Suppe in dünnen Fäden eingeträuft oder vielmehr eingeſponnen. Man muß darauf ſehen, daß die Fäden immer nur in die klare, wallende Brühe und nicht über einander fließen. Man kann, um dieſes zu erleichtern, wenn die Oberfläche mit der Mehlſpeiſe bedeckt iſt, dieſelbe abnehmen, in den Suppentopf thun und dann das Spinnen fortſetzen. Dieſe liebliche Mehlſpeiſe pflegt man indeſſen nicht zu geben, wenn Gäſte bei Tiſche ſind, es wäre gleichſam ein zu großes Negligée.

17. Suppe mit Mehl-Pfanzel (Schöberl.)

Zu einem Pfanzel, welches für acht Gedecke ausreichen ſoll, werden zwölf Loth Butter in einem kleinen Weidling ſo lange gerührt, bis ſie weiß und gleichſam ſchäumig iſt; nun werden nach und nach vier Eierdotter eingerührt und die Eierklar zu feſtem Schnee geſchlagen; jetzt werden vier Kaffehlöffel voll Mehl hinein verrührt und ſogleich der Schnee hinein gemengt, aber ſo behutſam, daß das Ganze recht flaumig bleibt; dann wird in einer Pfanne ein halbes Ei großes Stück Schmalz bis zum Rauchen erhitzt, der Teig in dasſelbe gegoſſen, und ſogleich in der Röhre gebacken. Nachdem das Pfanzel eine ſchöne Farbe angenommen, wird es über ein Tuch geſtürzt, und nach einigem Abkühlen in kleine gefällige Form geſchnitten oder ausgeſtochen, in den Suppentopf gethan, und die durch geſeihte, abgefettete, mit Salz und grüner, fein geſchnittener Peterſilie gewürzte Brühe darüber gegoſſen und ſogleich aufgetiſcht.

18. Suppe mit Kohl-Pfanzel.

Der Kohl (oder Kelch), vier kleine Häuptel ungefähr, wird in vier Theile zerſchnitten, und nachdem die groben äußern Blätter und die Strunke entfernt ſind, in geſalzenem Waſſer weich gekocht, ſodann abgeſeiht, fein geſchnitten und mit einem eigroßen Stück Butter ſo lange gedünſtet, bis alle Feuchtigkeit verdünſtet iſt, welches man daran erkennt, wenn das Gedünſtete fett zu werden anfängt. Nun wird es durch ein Sieb geſtrichen, wieder in die Caſſerole gethan, mit dem hinreichen-

den Salz, einer guten Meſſerſpitz voll weißem Pfeffer und der Hälfte ſo viel geriebener Muskatnuß gewürzt und warm geſtellt. Jetzt wird ein Viertelpfund Butter wie zu dem vorhergehenden Mehlpfanzel, weiß abgetrieben mit vier Eierdottern, dem Kohl und einem Kaffehlöffel voll Mehl genau vermengt, die Eierklar zu feſtem Schnee geſchlagen und behutſam in das Ganze verrührt. Es wird ſogleich ein halbes Ei kleines Stück Schmalz in einer Bratpfanne bis zum Rauchen erhitzt, das Pfanzel hinein gethan, gehörig ausgebreitet und platt geſtrichen und ſogleich in die Röhre gethan; nach ungefähr zwanzig Minuten, wenn es eine ſchöne Farbe angenommen hat, wird es über ein Tuch geſtürzt, damit das Fett eingeſaugt werde, endlich in kleine zierliche Stückchen zerſchnitten oder ausgeſtochen und in den Suppentopf gethan, mit der vorgerichteten Brühe begoſſen und ſogleich aufgetiſcht.

19. Suppe mit Hirn-Pfanzel.

Es werden drei Hälften Kalbshirn im Waſſer ſorgſam abgehäutet und alle wahrnehmbaren Blutäderchen entfernt, dann wird es in reinem, geſalzenem Waſſer abgeſotten, und mit vier Loth Mark, in Ermangelung deſſen in Butter, ſo lange gedünſtet, bis alle Feuchtigkeit entfernt iſt; es wird ſogleich durch ein Haarſieb geſtrichen, in dieſelbe Caſſerolle wieder gethan, mit einem Meſſerſpitz voll weißem Pfeffer, der Hälfte ſo viel geriebener Muskatnuß und der hinreichenden Menge Salz gewürzt und warm geſtellt. Nun werden acht Loth Butter oder Mark weiß abgetrieben, und mit vier Eierdottern vermengt; jetzt kommt das Hirn nebſt der zu feſtem Schnee geſchlagenen Eierklar und einem Löffel voll feinem Mehl hinzu; es wird alles gut verrührt und in einer flachen Pfanne, in welcher ein halbes Ei kleines Stück Schmalz bis zum Rauchen erhitzt worden war, gethan, platt geſtrichen und bis zur ſchönen Farbe gebacken. Dann wird es über ein reines Tuch geſtürzt, in kleine, gefällige Formen geſchnitten, in den Suppentopf gethan und mit der vorgerichteten Brühe begoſſen.

20. Suppe mit Leber-Pfanzel.

Die Leber wird wie zu den Leberknödeln fein geſchabt, überdieß noch fein geſchnitten und durch ein Haarſieb geſtrichen; darauf werden zwölf Loth Butter weiß abgetrieben, nach und nach vier Eierdotter eingerührt, und die Eierklar zu feſtem Schnee geſchlagen, jetzt wird die Leber, dann ein Löffel voll Mehl, endlich der Schnee hinein verrührt, und ſogleich in eine flache Bratpfanne,

in welcher ein halb Ei kleines Stück Schmalz bis zum Rauchen erhitzt worden, gethan, und bis zur ſchönen Farbe gebacken. Die Würze von Pfeffer, Muskatnuß und Salz hat es mit den vorhergehenden gemein, ſo auch die Verwendung. Von Hühnerlebern iſt dieſes Pfanzel ſchmackhafter, von Gänſe- oder Entenleber aber ganz delicat.

21. Kräuter-Suppe. (La soupe aux herbes.)

Dieſe Suppe wird auch Frühling-Suppe genannt, weil ſie vorzüglich im Frühjahre, wo die Kräuter zarter, fein ſchmeckend und ihrer blutreinigenden Eigenſchaften wegen gerne genoſſen wird. Zu dieſem Zweck werden zwei Hände voll Sauerampfer, die Hälfte ſo viel Kerbelkraut, vier bis fünf Häuptel Salat nebſt einem Sträußchen Pimpinelle, mit einem Wiegemeſſer fein geſchnitten und ſammt dem Safte, deſſen ſie viel geben, in eine Caſſerole gethan, mit drei Löffel voll reinem, von der kochenden Brühe abgenommenen Fett begoſſen und zwanzig Minuten lang gedünſtet, dann werden zwei Maaß kochende Brühe darüber gegoſſen und einige Minuten lang verkocht. Während dem werden ein paar abgeriebene Semmeln dünnblättrig geſchnitten, in der Bratröhre röthlich-gelb gedörrt, in den Suppentopf gethan, und mit der Suppe, die noch insbeſondere mit etwas grüner Peterſilie gewürzt worden, begoſſen und ſogleich aufgetiſcht.

22. Faſten-Kräuter-Suppe. (La soupe aux herbes maigres.)

Zur Faſten-Frühling-Suppe werden die Kräuter wie zur vorhergehenden fein geſchnitten, es wird aber noch einmal ſo viel Kerbelkraut genommen; ſie werden dann mit acht Loth friſcher Butter gedünſtet. Während dem werden zwei Maaß Waſſer ſiedend erhalten und in dasſelbe ein Büſchel grüne Zwiebel gethan; nach längerem Verkochen wird dieſes Waſſer über das Kräutel gegoſſen und wieder verkocht. Jetzt werden ſechs Eierdotter in eine Caſſerole geſchlagen, mit acht Loth in kleine Stückchen gebrochene Butter gemengt, mit einigen Löffeln voll von der Suppe gut abgerührt, mit einer Meſſerſpitz voll weißem Pfeffer, eben ſo viel Muskatnuß gewürzt, und die kochende Suppe, die vorher gehörig geſalzen worden, ſchnell aufgegoſſen, wieder zurückgegoſſen und ſo mehrmals, damit die Dotter, ohne zu ſtocken, ſich genau vermengen. Nun wird die Suppe der vorhergehenden gleich über gelb gedörrte Semmelſchnittchen angerichtet.

23. Faſten=Kräuter=Suppe mit Knödeln.

Dieſe Suppe iſt freilich nur eine Wiederholung der vorhergehenden, ſie bekommt einen Beigeſchmack von den in derſelben zu kochenden Knödeln. Man begreift leicht, daß dieſelben in der ſchon legirten Suppe nicht kochen können, da die Dotter ſtocken und die Butter, die weſentlich in derſelben auf's feinſte vermengt bleiben muß, würde ſich trennen und klar oben aufſchwimmen, welches immer ſehr widerlich iſt. Die Knödel müſſen daher in dem zur Suppe beſtimmten Waſſer abgekocht werden, ſonach herausgehoben, in den Suppentopf gelegt und mit dem Deckel bedeckt werden, um den Andrang der Luft abzuhalten; dieſes wird hernach über das Kräutel gegoſſen, und die Suppe auf die angegebene Weiſe beendet.

24. Faſten = Garbür. (Une garbure maigre.)

Eine ganz eigenthümliche intereſſante Suppe iſt die ſogenannte Faſten=Garbür, wahrſcheinlich dem ſpaniſchen **Puchero** nachgebildet. Es werden nämlich vier Kaffehbecher voll Kichererbſen mit acht Becher voll weichem Waſſer und acht Loth Butter körnig weich gekocht, eben ſo vier Häuptel Kohl auf Viertheile geſchnitten, die äußern groben Blätter und die Strunke entfernt, in Waſſer überkocht, dann abgeſeiht, und mit ein paar Becher voll kochenden Waſſers und ſechs Loth Butter nebſt etwas Salz und weißem Pfeffer weich gedämpft. Dann werden eine Taſſe voll fein=ſtiftlich geſchnittene Peterſilienwurzel, eben ſo viel und ſo geſchnittene Gelberüben, und die Hälfte ſo geſchnittenen Sellerie, endlich eine Taſſe voll eben ſo ſtiftlich geſchnittene Porrée werden mit einem Becher voll Waſſer und vier Loth Butter mit etwas Salz und weißem Pfeffer gewürzt und dann langſam gedämpft. Jetzt werden zwei abgeriebene Semmeln auf ſehr dünne Schnittchen getheilt und in der Backröhre goldgelb geröſtet. Dann wird ein vorzüglicher Groyerkäſe, in Daumen breite und eben ſo lange, ganz dünne Plättchen zwei ſtarke Taſſen voll vorgerichtet. Wenn endlich alle die zu kochenden und dämpfenden Beſtandtheile vollkommen gar ſind, ſo wird zu der Verwendung geſchritten. Es wird eine Silbercaſſerolle mit Butter beſtrichen, auf deren Boden kommt eine dünne Lage von den Kichererbſen, über dieſe kommt eine eben ſo dünne von dem Kohl, über dieſe kommt eine Lage von dem Käſe, dann kommt das Wurzelwerk, endlich eine etwas ſtärkere Lage Semmelſchnittchen. Nun wird dasſelbe wenigſtens zwei Mal oder ſo oft wiederholt, als die Caſſerole faſſen kann, oder die Vegetabilien aus=

reichen. Die Oberfläche wird dann mit dem übrig gebliebenen Saft reichlich begoſſen, mit zerlaſſener Butter beſpritzt und im Ofen eine Stunde lang gebacken, ſo daß das Ganze ſich zu einem Kuchen geſtalte; ſollte die Oberfläche zu viel Farbe bekommen, ſo müßte man einen Deckel darüber legen. Bei dem Auftiſchen dieſes Kuchens, der in der Caſſerole herum gereicht wird, muß die Faſten-Kräuterſuppe mit herum gereicht werden. Verherrlicht wird dieſe Garbür, wenn man in die Zwiſchenlagen Fiſche anwendet.

25. Franzöſiſche Suppe. (Le pôt au feu.)

Der pôt-au-feu ſcheint mit der ſpaniſchen olla potrida gleichen Urſprung zu haben, denn beide kochen Fleiſch und Gemüſe zugleich, nur daß der Franzoſe die Flüſſigkeit als Brühe, der Spanier als Saft benützt; wir verſtehen aber unter dieſer Benennung alle Suppen, welche Grünzeug zu Beſtandtheilen haben und die wir folgerecht Grünſpeis-Suppe nennen könnten; übrigens läßt ſich dieſe Vorliebe der Franzoſen für ſolche Suppen aus der großen Cultur ihrer Gemüſe motiviren.

Zur franzöſiſchen Suppe werden zwei Hände voll klein und zierlich zugeſchnittene Gelberüben, z. B. in der Form von kleinen Oliven, nebſt der Hälfte ſo viel zugeſchnittener Peterſilienwürzchen mit zwei Eßlöffel voll reinem Fett von dem Fleiſchtopfe eine halbe Stunde gedünſtet, dann kommen zwei ſtarke Hände voll kleingezupfter zarter Sauerampfer, noch einmal ſo viel Häuptel-Salat, zwei Hände voll klein gezupfter Kohl, eine Hand voll abgezupftes Kerbelkraut, und wenn dieß alles eine Stunde langſam gedämpft hat, kommen vier Hände voll Schneidſpargel in erbſenkleine Stückchen geſchnitten hinzu, und das Ganze wird mit zwei Maaß abgefetteter Brühe (S. 1) aufgegoſſen und eine halbe Stunde langſam gekocht, dann über gebähte Semmelſchnitten (ſ. oben) gegoſſen und aufgetragen. Im Sommer, wo das Wurzelwerk aufhört zart zu ſein, werden die Gelberüben und Peterſilie von ihrem Kern gelöſt und feinnudlich geſchnitten und das Dämpfen etwas länger fortgeſetzt; ſtatt des Spargels kommen grüne Erbſen; weiterhin, wenn die Erbſen aufhören, werden die Fleiſchſchalen der Gelbenrüben und der Peterſilie auf ſehr kleine Würfel geſchnitten und ſtatt der Erbſen eben ſo viel und eben ſo klein geſchnittener Sellerie, den man vorher mit kochendem Waſſer abbrüht, um ihm den zu ſtarken Geſchmack zu benehmen, hinzu. Geſteigert wird die Suppe, wenn man ſtatt der gebähten Semmel runde Semmelſchnittchen mit einem Faſch (ſ. den Kapauner-Faſch) dick belegt

und in Butter röſtet. Noch vornehmer erſcheint dieſelbe, wenn man ſtatt der faſchirten Semmel Faſchnocken einkocht. Sie erſcheint übrigens mit Semmelknödeln, mit Nockenknödeln, mit Leberknödeln, mit Reiß auf gleiche Weiſe. Will man einen Gaſt beehren, ſo wird franzöſiſche Suppe aufgeſetzt.

26. Reis-Suppe. (Soupe au ris.)

Reis-Suppen erſcheinen auf zweierlei Art, nämlich klar mit körnigem, etwas feſten Reis, oder ſtark verkocht, daher ſchleimig. Zur erſteren wird der Reis nach dem Auswaſchen mit kochendem Waſſer abgebrüht, um den allfallſigen Gewölbgeruch zu beſeitigen, dann nur ſo hoch mit etwas fetter Brühe begoſſen, als es Noth thut, denſelben zu bedecken. Die Caſſerolle wird auf eine mittelheiße Stelle gerückt und genau bedeckt eine halbe Stunde lang gedämpft; bei dem Nachſehen iſt die Brühe verſchwunden und der Reis in ganzen Körnern noch zweimal ſo hoch geſtiegen. Nun werden drei halbe Maaß Brühe (§. 1) gehörig gewürzt in den Suppentopf gegoſſen und der Reis behutſam in dieſelbe gethan, und ein Teller voll fein geriebener Parmeſankäſe beigeſetzt.

Die zweite, bei uns üblichere Art, den Reis zu kochen, beſteht darin, daß wir den ausgewaſchenen und abgebrühten Reis gleich mit zwei Maaß etwas fetter Brühe zuſetzen und anderthalb Stunden lang kochen laſſen, dadurch wird die Brühe ſchleimig und zwar um ſo mehr, wenn das Ganze einige Mal heftig durch einander gerührt wird, angenommen, daß ein halbes Pfund desſelben aufgewendet worden. Durch dieſes Verfahren verliert die Brühe an Kraft, denn der extractive Stoff wird durch den Schleim eingehüllt; man könnte zwar durch die Glace nachhelfen, aber wir ziehen vor, die Suppe durch eine Liaiſon zu modificiren. Es werden nämlich ſechs Eierdotter in eine geräumige Schale aufgeſchlagen, mit ſechs Löffel voll Brühe verdünnt und durch ein reines Tuch in den Suppentopf gepreßt. Die kochende Suppe wird nun dareingegoſſen und ſchnell durch einander gerührt, die inwohnende Hitze reicht hin, die Dotter gar zu machen und das Ganze zu binden. Sollte ſich's treffen, daß die Suppe zu dick würde, ſo müßte mit klarer Brühe nachgeholfen werden. Die Würze beſteht aus Salz und einer kleinen Meſſerſpitz voll mit dem Salz gemengtem Muskatblüthpulver. Selbſt ein Kaffehlöffel voll ſehr fein geſchnittener grüner Peterſilie iſt zu empfehlen.

27. Brot-Suppe. (La soupe au pain.)

Die Brot-Suppe iſt wohl das einfachſte Ding von der Welt, aber einer Steigerung fähig, die ſie ſehr angenehm und ſelbſt koſtſpielig macht, aber bei all dem wird ſie nicht aufgetiſcht, wenn mehrere gute Speiſen folgen oder Gäſte zu beehren ſind, weil ſie ſehr ſättigend iſt. Zur einfachen Brot-Suppe wird das nicht ſauere Roggenbrot in dünne Schnittchen verkleinert, gebäht oder in einer Röhre gelbbraun getrocknet, mit fetter, kochender Brühe aufgegoſſen, ein paar Minuten lang verkocht, angerichtet, mit feingeſchnittener Zwiebel, die in ein paar Löffel voll reinem Fett goldgelb geröſtet worden iſt, begoſſen und mit fein geſchnittenem Schnittling beſtreut. Will man dieſe Suppe lieblicher machen, ſo werden in dieſelbe, nachdem ſie mit etwas Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, kochend heiß aufgegoſſen worden, ſogleich acht friſche Eier rund herum eingeſchlagen und bedeckt drei Minuteen lang ſtehen gelaſſen, damit die Eier Zeit haben, anzuziehen. Eigenthümlich wird der geſteigerte Geſchmack, wenn man, während die Suppe ſteht, auf daß die Eier anziehen, ein Pfund Bratwürſte ſchnell abbratet und in kleine Stückchen geſchnitten ſammt dem Fett über dieſelbe anrichtet.

28. Eine Garbür. (Une garbure.)

Zu einer Garbür werden ſechs kleine Häuptel Kohl, nach dem Abkochen in Salzwaſſer, in fetter Brühe mit etwas Speck vollends gar gedämpft, während dem anderthalb Pfund Kaiſerfleiſch (junges geſelchtes Schweinfleiſch) weich gekocht. Zu gleicher Zeit wird ungefähr eine Maaß dünn blättrig geſchnittene Semmel in einem Ofen gelb getrocknet; ein Pfund Parmeſan-Käſe in Daumen kleine Plättchen geſchnitten, und eben ſo das Kaiſerfleiſch Daumen groß und halben Finger dünn. Wenn alles in dieſe Weiſe vorgerichtet iſt, ſo wird eine dünne Lage der gebähten Semmel auf den Boden einer Silbercaſſerole gethan, über dieſe eine dünne Lage von dem gedämpften Kohl, dann eine Lage Kaiſerfleiſch und wieder Kohl, endlich eine Lage Käſe. Dies wird ſo wiederholt, bis die Caſſerole voll iſt, die oberſte Schichte wird mit Käſe geſchloſſen und mit fetter Brühe begoſſen in die Backröhre gethan und eine Stunde lang gebacken, ſo daß das Ganze eine Art Kuchen bilde. Wenn die Oberfläche zu viel Farbe annehmen ſollte, ſo müßte man ſie mit Papier bedecken. Bei dem Anrichten wird die klare, gehörig gewürzte Brühe (S. 1) auf die Teller gethan und dieſer Kuchen herum gereicht, damit ein jeder Gaſt ſich nach Gefallen mit

einem Löffel ſo viel ausſtechen und in ſeine Suppe geben könne, als es ihm gut dünkt.

Eine Garbür mit Bratwürſten oder mit gebratenen Enten oder ſonſt einem beliebigen Fleiſche wird auf dieſelbe Weiſe behandelt, nur daß an deren Stelle das Kaiſerfleiſch wegbleibt; über eine jede Lage Käſe wird weißer Pfeffer geſtaubt.

29. Geſtoßene Suppe. (Soupe à la Reine.)

Die geſtoßene Suppe iſt eine jener Suppen, die bald ſättigen und daher für Feinſchmecker und verſtändige Eſſer abzurathen, denn das Vergnügen des Eſſens iſt etwas reelles, und jeder Eintrag oder Verkürzung desſelben abzuhalten. Wer kann von vier guten Speiſen mit Luſt eſſen, der einen Teller voll margirter Brot-Suppe oder eben ſo viel von einer köſtlichen geſtoßenen Suppe genoſſen hat? und der leichte Rath, man ſolle nur wenig davon genießen, kommt einem Abbruch gleich. Zu einer geſtoßenen Suppe werden zwei Kapaune ſchnell abgebraten, ſo daß ſie im Safte bleiben. Nach dem Auskühlen werden ſie zerſchnitten, das weiße Fleiſch von der Haut und Knochen gelöſt, fein geſchnitten und endlich ſehr fein geſtoßen, während dem wird eine halbe Maaß ganz weiß abgeriebene und klein geröbelte Semmel mit einem eigroßen Stück Butter leicht angeröſtet und mit zwei Maaß klarer Brühe (S. 1) gut verkocht. Nun werden ſechs hartgeſottene Eier fein zerdrückt, mit dem geſtoßenen Fleiſche vermengt und in die verkochte Semmel-Suppe verrührt und noch heiß durch ein feines Haartuch durchgeſtrichen, mit Salz und einer kleinen Meſſerſpitz voll Muskatblüthe gewürzt, unter immerwährendem Rühren kochend heiß gemacht (kochen darf ſie nicht mehr) und angerichtet. Zur Beigabe kommt in dieſelbe eine halbe Maaß oder ein Teller voll klein-würflich geſchnittene, in Butter goldgelb geröſtete Semmel; um das Kauen zu veranlaſſen, wodurch ein jedes zu genießende angenehmer und verdaulicher gemacht wird. Man pflegt, um die Suppe weißer zu erhalten, einige geſchälte Mandeln mit zu ſtoßen; dieſer obgleich unſchuldige Brauch iſt zu verwerfen, weil die Suppe dadurch geil und im Geſchmack verändert wird. Eben ſo iſt die gebräuchliche Beigabe von Reis ſtatt der geröſteten Semmel nicht zu empfehlen.

30. Junge Gans-Suppe. (La soupe aux abatis d'Oie.)

Auch dieſe Suppe iſt nur unter guten Freunden, und wenn eine Schüſſel weniger aufgetragen werden ſoll, zu empfehlen, denn durch ihren Inhalt an Fleiſch erſetzt ſie wirklich ein Gericht.

Es wird nämlich das junge Ganſel (darunter verſteht man die in zwei Finger breite Stückchen gehauenen Hälſe von zwei Gänſen, die eben ſo klein zertheilten Mägen, Lebern, Füße und Flügeln); nach dem Auswaſchen mit zwei und ein halb Maaß Waſſer aufgeſetzt, mit etwas Grünzeug als Sellerie, Porré und Peterſilie belegt und langſam weich gekocht. Nach Erfolg deſſen wird die Brühe abgeſeiht und mit derſelben eine aus zwei Löffel voll Mehl mit einem eigroßen Stück Butter bis zum ſtark Bräunen unter oftmaligem Umrühren gemachte Einbrenne nach und nach gegoſſen und verrührt, was eine braune dickliche Flüſſigkeit gibt; es wird wieder in's Kochen gebracht und eine halbe Stunde lang gekocht. Während dieſer Zeit wird das Fleiſch reinlich von allen Stifteln geklaubt, alles harte und knorpelichte, z. B. von den Mägen, Herzen und Lebern, beſeitigt, die Stückchen rein zugeſchnitten und ſo das Ganze in die mit Salz und Muskatblüthe gewürzte Suppe gethan. Das Ganze wird dann über einen Teller voll goldgelb gedörrter feiner Semmelſchnittchen angerichtet.

31. Faſten- oder Beiſchel-Suppe. (La Soupe aux laitances de carpe.)

Der Rogen oder die Milch, ſo wie das ganze Eingeweide der Fiſche wird vulgo Beiſchel genannt, zu unſerer Suppe aber nur jenes von Karpfen verwendet. Es wird nämlich das Beiſchel von zwei Karpfen, wenn die Galle beſeitigt iſt, in zwei und ein halb Maaß Waſſer, mit einer blättrig geſchnittenen Zwiebel, einer ebenfalls zerſchnittenen Peterſilienwurzel, eben ſo viel Gelberübe und einem eigroßen Stück Sellerie nebſt vier Lorbeerblättern und einem Sträußchen Thymian, einem Kaffehlöffel voll ſchwarzen Pfeffer, halb ſo viel Neugewürz und Salz, eine Stunde lang gekocht, während dem werden zwei Löffel voll Mehl mit einem eigroßen Stück Butter braun geröſtet. Nun wird die Brühe abgeſeiht und mit derſelben die Einbrenne zur Suppe abgerührt und wieder in's Kochen gebracht. In jenen Häuſern, wo man dieſe gerne angeſäuert genießt, wird zugleich ein Glas voll Weineſſig zugegoſſen und eine Stunde lang gekocht. Einſtweilen wird der Rogen in kleine Stücke gebrochen, ſauber von allen Häuten befreit, ſo auch die Milch, und in die Suppe gethan. Das Anrichten geſchieht über einen Teller voll gelbgetrockneter dünnblättrig geſchnittener Semmel.

Soll dieſe Suppe ſich von der gewöhnlichen auszeichnen, ſo wird eine abgekochte Hechtenleber in kleine Stücke geſchnitten und ein halber Teller voll ausgelöſte Krebsſchweifchen hinzu gethan, die Würze der Muskatnuß thut hiebei recht gute Wirkung.

32. Krebs-Suppe. (La Soupe aux écrevises.)

Zu dieſer Suppe werden ein Schock kleine Krebſe in einigem Salzwaſſer roth geſotten, die Schweifchen rein ausgelöſt und das Uebrige in einem Mörſer recht fein geſtoßen; es wird dann in eine Caſſerole gethan, mit anderthalb Maaß kochendem Waſſer und der Brühe, in welcher die Krebſe gekocht haben, genäßt; mit einer ſcheibenweis zerſchnittenen Zwiebel, mit einer blättrig geſchnittenen Peterſilienwurzel, eben ſo viel Gelberübe, einigen Schnitten Sellerie, vier Lorbeerblättern und einem Sträußchen Thymian belegt, und eine Stunde lang gekocht, während dieſem wird eine halbe Maaß weiß abgeriebener Semmeln klein würflich geſchnitten und in einem Stück Butter goldgelb geröſtet und in den Suppentopf gethan, ſo auch die ausgelöſten Krebsſchweifchen. Nun wird die Krebſenbrühe, von deren Oberfläche das rothe aufgeſtiegene Fett abgenommen und in eine Schale gegoſſen worden iſt, über eine halbe Maaß weißer abgeriebener und gebröckelter Semmel durch ein reines Tuch geſeiht, ſtark ausgepreßt und wieder eine halbe Stunde gekocht, jetzt werden ſechs hart geſottene Eierdotter mit dieſer Suppe fein abgerührt und das Ganze ſogleich durch ein Haartuch durchgeſtrichen mit dem abgenommenen rothen Fett genau vermengt, mit dem gehörigen Salz, Muskatnuß und einer Meſſerſpitz voll weißem Pfeffer gewürzt, und kochendheiß über die Semmelkruſten und Krebsſchweifchen angerichtet.

Sollte ſich's treffen, daß das abgenommene rothe Fett nicht hinreichend wäre, die Suppe angenehm roth zu färben, ſo müßte mit etwas Krebsbutter (ſiehe weiter hin) nachgeholfen werden.

33. Erbſen-Suppe. (Soupe de Pois secs.)

Zu dieſer eben ſo einfachen, nahrhaften, als angenehmen Suppe wird ein kleiner Teller voll dürrer Erbſen mit zwei und einer halben Maaß Waſſer nebſt einer Zwiebel, einer zerſchnittenen Peterſilie, einer Gelbenrübe und einem halben Kopf Sellerie ſo lange gekocht, bis die Erbſen ſich leicht zerrühren laſſen, dann wird ein Löffel voll Mehl mit einem eigroßen Stück Butter lichtgelb geröſtet, mit der Erbſenbrüh abgerührt und wieder gekocht, die Erbſen aber durch ein feines Sieb geſtrichen und in dieſe Suppe gemengt. Sie wird mit Salz, etwas weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und über einen Teller voll kleinwürflich geſchnittene und in Butter rothgelb geröſtete Semmel gegoſſen.

Man pflegt dieſe Suppe auch von grünen Erbſen zu bereiten, weil ſie aber nicht angenehm grün erſcheint, ſo wird mit etwas Spinatgrün nachgeholfen. (S. weiter hin das Spinatgrün.)

34. Kaiſergerſtel.

Zwei Maaß Waſſer werden mit einer Zwiebel, einer Peterſilie, einer Gelberübe und ½ Kopf Sellerie, alles dünnblätterig geſchnitten, mit etwas Salz anderthalb Stunden lang gekocht, während dieſem wird von vier Eiern ein feſter Nudelteig gemacht (S. 8 die Art den Nudelteig zu machen), über einem Reibeiſen zuſammen gerieben und in acht Loth Butter goldbraun geröſtet, die Brühe wird über dieſes geſeiht und ein paar Minuten lang aufgekocht, hinlänglich geſalzen und mit einer Meſſerſpitz voll Muskatblüthe und einem Kaffeelöffel voll fein geſchnittener grüner Peterſilie gewürzt, aufgetiſcht.

35. Panadel. (Une panade.)

Vier weiß abgeriebene Semmeln oder ſo viel als man ſelbe verkleinert in eine Maaß bringen könnte, werden in anderthalb Maaß Waſſer, das mit einem halben Pfund Butter ſchon verkocht hat, gethan, und fortgekocht, während man ſechs Eierdotter aufſchlägt und mit zwei Löffel voll Milch abrührt. Dies Panadel wird vom Feuer genommen und mit den Eidottern unter heftigem Rühren gemengt oder nach dem Kunſtausdruck, legirt; es iſt gut, wenn das Waſſer vorher geſalzen worden iſt. Nun wird es noch einmal auf das Salz verſucht und mit einer Meſſerſpitz weißem Pfeffer und der Hälfte ſo viel Muskatblüthe gewürzt und angerichtet.

36. Trink-Panadel. (La Panade claire.)

Iſt mehr ein Krankengericht und wird nur mit Fleiſchbrühe bereitet.

Es wird nämlich in eine beliebige Menge Fleiſchbrühe (S. 1) etwas weiße abgeriebene Semmel ſo verkocht, daß ſich die Semmel völlig auflöſt und durch ein Sieb geſchlagen werden kann. Es wird je nach dem Geſundheitszuſtande entweder nur leicht mit Salz oder mit gehörigem Salz und Muskatblüthe gewürzt und dann flüſſig präſentirt.

37. Gerſten-Schleim. (La Crême d'Orge.)

Gerſtenſchleim als Labung bei Unterhaltungen und Gerſtenſchleim als Getränk bei Kranken oder Convalescenten unter-

ſcheiden ſich durch Würze und erhöheten Geſchmack. Zu beiden Gerichten wird die gerollte Gerſte mit zweimal ſo viel Waſſer, zwei Stunden lang, aber nur langſam gekocht, ſo daß dieſelbe vollkommen aufquillt und weich wird, in erſterem Falle wird ſie mit einem halben Seidel Weineſſig und eben ſo viel gutem ſauren Rahm gemengt, mit zwei Maaß Brühe aufgegoſſen und noch eine halbe Stunde lang gekocht, wodurch der Eſſig- und Rahmgeſchmack motificirt wird. Nun wird das Ganze mit einer Schneeruthe geſchlagen, um den eigentlichen Schleim zu bilden, der hernach durch ein feines Sieb geſeiht, mit gehörigem Salz und Muskatblüthe gewürzt wird; bei dem Verabreichen wird aufgeſchnittene Limonie mit präſentirt.

Für Convalescenten wird der Rahm und wohl auch die Muskatblüthe wegge laſſen.

38. Einbrenn-Suppe. (La soupe au pauvre homme.)

Ich würde dieſe höchſt einfache, der ganzen Welt bekannte Suppe gar nicht aufgenommen haben, wenn nicht dieſelbe Veranlaſſung zu den drei Folgenden gäbe. Zu einer Einbrenn-Suppe werden zwei ſtarke Löffel voll Mehl und eine mittelgroße fein geſchnittene Zwiebel mit acht Loth Schmalz ſtark braun geröſtet, dann mit zwei Maaß kochendem Waſſer nach und nach aufgegoſſen, genau abgerührt, mit Salz, zwei Lorbeerblättern und einer Meſſerſpitz voll Muskatnuß gewürzt und eine halbe Stunde lang verkocht, endlich über einen Teller voll gelb gedörrter Semmelſchnittchen angerichtet.

Die Beigabe von einem Löffel voll Kümmel als beſondere Würze iſt nicht obligat, weil nicht in Jedermanns Geſchmack, ſie wird daher nur auf Verlangen angewandt.

39. Ragout-Suppe. (Le Pôtage au ragout.)

Dieſe Suppe iſt eine wahre Einbrenn-Suppe, und nur durch die Beigaben koſtſpieliger und vornehmer gemacht. Zu dieſem Zweck wird die vorhergehende Suppe mit Fleiſchbrühe ſtatt Waſſer aufgegoſſen und ganz dünn gehalten, denn durch das längere Sieden, um den Mehlgeſchmack beſſer zu beſeitigen, würde dieſelbe zu dick werden. Sie wird auch nach dem gehörigen Verdünnen und Aufkochen durch ein feines Sieb geſeiht, um die Zwiebel und die Lorbeerblätter zu entfernen. Nun werden in dieſelbe ein halbweich gekochter Kalbskopf und eine Kalbszunge, die ſorgſam gereinigt, in Kaffehlöffel kleinen Stückchen zierlich zugeſchnitten werden, hinein gethan, und in derſelben

völlig weich gekocht. Indeſſen werden zwei Kalbsbrieſen (Halsdrüſen) nebſt einem abgehäuteten und in Waſſer etwas abgekochten Kalbshirn, dann einem abgehäuteten Obergaum (Ochſengaumen, der früher bis zum ſpröden Weichwerden in dem Fleiſchtopf gekocht worden, in einer ſogenannten Braiſe (ſ. weiterhin das Ragout betreffend) ganz weich gekocht, und nach einigem Abkühlen aus der Braiſe auf ein Tuch gelegt, um das Fett abzuſondern, dann, gleich dem Kalbskopf, in kleine Stücke getheilt, die Kalbsbrieſe noch insbeſondere abgehäutet und in die Suppe gethan. Zu gleicher Zeit werden eine Untertaſſe voll Champignons, die früher rundgeſchält, in die Hälfte zerſchnitten oder auch ganz, wenn ſie ganz klein ſind, in zwei Löffel voll Waſſer mit dem Saft einer halben Limonie und einem halben Ei kleinen Stück Butter über ſcharfem Feuer eine halbe Minute lang aufgekocht haben, dem übrigen zugeſellt, und von gehörigem Salz und der Würze von einer Meſſerſpitz voll Muskatblüthe, über einen Teller voll goldgelb geröſteten Semmelſchnittchen angerichtet. Vornehmer erſcheint dieſe Suppe noch, wenn ſtatt der geröſteten Semmel eben ſo viel Faſchnocken verwendet werden. (S. weiterhin die Faſchnocken.)

40. Faſten-Ragout-Suppe. (Pôtage au ragoût maigre.)

Die Einbrenn-Suppe (§. 38) wird, nachdem dieſelbe eine Stunde lang geſotten hat, durch ein feines Sieb geſeiht, um die Zwiebel und Lorbeerblätter zu beſeitigen, wieder in's Sieden gebracht, mit einem Teller voll im Salzwaſſer geſottenen, abgehäuteten und von Gräten befreiten, in Kaffehlöffel kleinen Stücken gezupften Hecht, der geſottenen, in eben ſo kleine Stückchen geſchnittenen Hechtleber, einer Taſſe voll ausgelöſten Krebsſchweifchen und eben ſo viel in Butter mit Limonien-Saft paſſirte Champignons werden hinein gethan, mit Salz, etwas weißem Pfeffer und Muskatblüthe hinlänglich gewürzt und über einen Teller voll kleinwürflich geſchnittene und in Schmalz gebackene Semmelſchnitten angerichtet.

41. Schwamm-Suppe. (La soupe aux champignons.)

Wenn ſich ſchon alle eßbaren Schwämme zur Bereitung einer Schwamm-Suppe eignen, ſo werden doch vorzugsweiſe die Herrnpilzling hiezu verwendet. Sie werden zu dieſem Zweck nach dem ſorgſamen Ausklauben und Reinigen in kleine Stückchen zerſchnitten, zwei Teller voll mit einem eigroßen Stück Butter und etwas Salz über ſcharfem Feuer zwei Minu-

ten lang geröſtet und in die Einbrenn-Suppe (S. 38) gethan, und über einen Teller voll gelbgedörrte Semmelſchnittchen angerichtet.

42. Schwamm-Eſſenz. (L'Essence de champignons.)

Zu Anfang des Herbſtes, wenn die Schwämme häufig zu Markte gebracht werden, und zu welcher Zeit uns die Natur dieſes Gewächs am beſten beſchert, werden eine Schüſſel voll Herrnpilzling ſorgſam durchgeklaubt, blättrig geſchnitten und in dünnen Schichten mit Salz beſtaubt in einen Topf eingelegt, und bedeckt an einen kühlen Ort geſtellt; nach einiger Zeit werden ſie mit einem Kochlöffel durcheinander gemengt, und dieſes oft wiederholt, nach zwei Tagen werden ſie in eine weithalſige Flaſche bis auf zwei Finger voll gefüllt, mit einem Löffel voll ſchwarzem Pfeffer belegt, mit einer Rindsblaſe gut verbunden und in einen Topf mit kaltem Waſſer an's Feuer geſetzt und zwei Stunden lang gekocht. Nach dem Auskühlen wird die Flaſche aufgebunden, der Saft durch ein feines Sieb in eine Caſſerole geſeiht und zur Hälfte unter wiederholtem Abſchäumen abgedampft, endlich in ein Glas gegoſſen, genau bedeckt einen Tag lang zur Ruhe geſtellt. Es bildet ſich ein Satz, die klare Flüſſigkeit wird abgegoſſen, durch Fließpapier filtrirt, in ein angemeſſenes Medicinflaſchel gethan, mit einem Löffel voll Spiritus gemengt, gut verſtopft und kalt geſtellt, und als Würze für vorkommende Fälle aufbewahrt; ein paar Löffel voll reichen hin, um einer Tunke oder einer Suppe einen angenehmen Schwammgeſchmack mitzutheilen.

Ich habe deren Gebrauch bei den Suppen nicht angemerkt, weil es ſich zu einer jeden eignet, vorzüglich bei Faſtenſuppen und endlich weil der Geſchmack jener Individuen berückſichtigt werden muß, für welche gekocht wird.

43. Muskatnuß und Muskatblüthe als Würze.

Wir haben in dem kleinen Verlauf der aufgezeichneten Gerichte ſchon ſo oft von dieſer Würze Gebrauch gemacht, daß es gut ſein wird, etwas über dieſelbe zu ſagen. Die Muskatnuß iſt die Frucht eines Baumes, bekannt unter dem Namen Bauda in Indien. Die Holländer verſehen faſt ganz Europa mit dieſer Würze, die ſich durch einen eigenen Geſchmack uud Geruch auszeichnet, man legt ihr ſtärkende Eigenſchaften bei, und braucht ſie vorzugsweiſe zu Gemüſen und Fiſchen, wo viel Butter in Anwendung kömmt, insbeſondere aber zu Buttertunken, deren einfacher Geſchmack durch dieſelbe recht lieblich gehoben wird.

Die Muskatblüthe iſt ein dünnes rothbraunes Gewebe, das

ſich zwiſchen der Schaale und der eigentlichen Muskatnuß befindet und einen obgleich etwas abweichenden dennoch lieblicheren Geſchmack darbietet. Sie iſt noch mehr ſtärkend und wird zu Suppen, wie angegeben worden, und weißen Eingemachten gebraucht, jedoch immer in Pulverform. Man bereitet ſich ſolches durchs Stoßen mit gedörrtem Salze und hebt es in weithalſigen, gut verſtopften Gläſern auf; dagegen die Muskatnuß nur mit dem Meſſer fein geſchabt oder gerieben wird. Deſſenungeachtet pflegt man ſelbe ebenfalls in Gläſern aufzubewahren.

III. Abſchnitt.

Die Saucen oder Tunken betreffend.

44. Weiße Sauce. (Sauce veloutée.)

Ich kann nicht umhin den Saucen einen eigenen Abſchnitt zu widmen, und zwar ihrer Wichtigkeit wegen, denn das beſte Gericht mit einer vernachläſſigten Sauce wird oft werthlos oder doch ſehr benachtheiligt und eine Köchin, die mit Bereitung der Saucen nicht umzugehen weiß, kann auf das Prädikat einer guten Köchin keinen Anſpruch machen. Uebrigens iſt die Bereitung derſelben nichts weniger als ſchwierig. Sie fordert nur Aufmerkſamkeit; die böſe Welt will zwar meinen, daß dieſe Gabe den Schönen am ſparſamſten zugetheilt iſt; ich bin dieſer Meinung nicht und hoffe mich nicht zu täuſchen: übrigens iſt's der feine Gaumen, der hier entſcheidet.

Einzelne kleine Saucen (Tunken) werden freilich mit etwas weiß geröſtetem Mehl und weißer Brühe §. 1 angemacht, verkocht und verwendet, aber ſo viel läßt ſich nicht im gewöhnlichen Gange erübrigen, um mehrere Gerichte damit zu verſehen; da muß man denn auf anderem Wege das zu erreichen ſuchen; am vortheilhafteſten geſchieht ſolches nach folgender Weiſe. In eine drei Maß haltende Reine wird, nachdem der Boden derſelben mit etwas Butter beſtrichen worden, mit einer in dünne Scheiben geſchnittenen Zwiebel, eben ſo geſchnittener Gelberübe, ein Paar Lorbeerblätter und einigen Schnitten roher Schinken belegt, darüber anderthalb Pfund Kalbfleiſch ohne Knochen gebreitet, mit etwas wenigem Salz beſtaubt an eine mittelheiße Stelle der Platte geſchoben und ſo bedeckt eine halbe Stunde lang gedämpft; es wird ſich während dieſer Zeit viel Saft entbunden haben; nun wird die Reine auf die heißeſte Stelle ge-

than, damit dieſer Saft in der offen gehaltenen Reine zu Glace eingehe, nämlich ſo kurz, daß der Boden ſich gelb zu fär- ben anfange. Nun wird das Ganze mit drei halbe Maaß kochen- dem Waſſer aufgegoſſen, wieder ins Sieden gebracht und auf eine kühlere Stelle geſetzt, auf daß es nur langſam fortkochen kann. Jetzt werden vier ſtarke Löffel voll Mehl mit acht bis zehn Loth Butter unter oft wiederholtem Umrühren ſo lange geröſtet, bis dieſe Einbrenn gelblich zu werden anfängt, dann wird ſie mit der kochenden Brühe aus der Reine nach und nach zur klaren Sauce abgerührt in die Reine zurück gegoſſen, und nun zwei Stunden lang gekocht, das aufgeſtiegene Fett nebſt der ſich allen- falls gebildeten Haut von Zeit zu Zeit abgenommen und endlich durch ein reines Haartuch in einen Topf geſeiht, zur anderwei- tigen Diſpoſition kalt geſtellt, und mit einem Löffel zeitweiſe um- gerührt, um zu verhindern, daß ſich eine Haut bilde.

Der Verbrauch dieſer Sauce wird an geeigneten Orten an- gegeben werden.

45. Braune Sauce. (Sauce Espagnol).

Dieſe Sauce wird der vorhergehenden ähnlich bereitet mit dem Unterſchiede jedoch, daß ſtatt zwei, vier Lorberblätter und ein kleines Büſchchen Thimian beigegeben, der Saft aber auf dunkelbraune faſt ſchwarze Glace abgedämpft wird, damit die Brühe braun werde. Die Einbrenn wird dunkelbraun geröſtet. Das Übrige geſchieht ganz ſo wie bei der vorhergehenden.

46. Pfeffer-Sauce. (Sauce poivrade.)

Ein halb Seidel guter Weineſſig wird mit einem Kaffeh- löffel voll ſchwarzem Pfeffer, einem Lorbeerblatt und drei abge- ſchälten Schalotten, zur Hälfte eingekocht, dann mit einem Seidel brauner Sauce (45) aufgegoſſen, etwas verkocht und durchgeſeiht, endlich mit etwas Salz und ein paar Löffel voll Glace (3) verſtärkt.

47. Sauere Sauce. (Sauce piquante.)

Die ſauere Sauce weicht von der vorhergehenden nur da- durch ab, daß ſie mehr ſauer gehalten, dagegen weniger gepfef- fert wird. Sie kann dagegen als:

(48) Limonien-Sauce, mit fein geſchnittenen Limo- nienſchaalen, als

(49) Schalotten-Sauce mit fein geſchnittenen Scha- lotten, als

(50) Gurken-Sauce, mit fein geſchnittenen eingelegten Gurken, als

(51) Schwamm-Sauce mit gedörrten und fein geſchnittenen Schwämmen und endlich ſogar, als

(52) Zwiebel-Sauce mit fein geſchnittener Zwiebel, welche in Butter gelb geröſtet wird, erſcheinen.

53. Kräuter-Sauce. (Sauce aux fines herbes.)

Zu dieſer Sauce werden ein Löffel voll fein geſchnittene Bertramblätter (Dragun), eben ſo viel Kerbelkraut, die Hälfte ſo viel grüne Peterſilie und die Hälfte eines Löffels eben ſo fein geſchnittene Schalotten, mit einem halb Ei kleinen Stück Butter zwei Minuten lang ſcharf geröſtet, dann mit einem Seitel weißer Sauce (44) aufgegoſſen, verkocht und mit dem Saft einer Limonie angeſäuert, mit etwas Glace und weißem Pfeffer gehoben, und gut durcheinander gemengt.

Solche Saucen werden vorzüglich zu jenen Gerichten gebraucht, die nur einen ſchwachen eigenthümlichen Geſchmack beſitzen, wie z. B. Kalbskopf, junge Hühner oder Tauben u. dergl.

54. Paradeisäpfel-Sauce. (Sauce tomate.)

Sechs bis acht Paradeisäpfel, je nachdem ſelbe groß ſind, werden über die Quere aufgeſchnitten, der Saft ſammt den Samenkörnern ausgepreßt und die fleiſchige Schaale mit einem halben Seidel Weineſſig und einem Lorbeerblatt zwanzig Minuten lang gekocht, ſo daß man das Ganze durch ein feines Sieb durchſtreichen kann; es wird darauf in eine kleine Caſſerole gethan, mit einem halben Seidel brauner Sauce (ſ. 45) begoſſen, noch einmal aufgekocht, und mit ein paar Löffel voll Glace und etwas Salz gehoben. Anwendung findet dieſelbe der vorhergehenden gleich.

55. Sardellen-Sauce. (Sauce aux Anchoix.)

Die Sardellen, ſechs Stück ungefähr, werden in Waſſer ausgewaſchen, von einander gelöſt und von den Gräten befreit in kleine Würfel geſchnitten, dann mit zwei Löffel voll Eſſig, der früher auf die Hälfte eingekocht worden iſt, nur einen Augenblick lang aufgekocht, mit einem Seidel brauner Sauce (ſ. 45) aufgegoſſen und ohne eine andere Zuthat verbraucht.

56. Citronen-Sauce. (Sauce au Citron.)

Zum Rindfleiſch wird dieſe Sauce, die gar keine Prätenſion auf Auszeichnung macht, faſt allgemein gerne geſehen.

Es werden vier Löffel voll Semmelbröſeln mit einem halben Ei kleinem Stück Butter braun geröſtet, mit einem Seidel heißer Brühe genäßt, und zehn Minuten lang verkocht; hiezu kommt Salz, ein Löffel voll fein geſchnittene Limonien-Schaale und der Saft von derſelben. Sie darf nicht zu dünn ſein.

57. Suppenkren. (Du Refort en sauce.)

Der Suppenkren wird immer nur im Augenblick des Bedarfs verfertigt, weil derſelbe das lange Stehen nicht gut verträgt. Zu dieſem Ende wird ein ſtarker Löffel voll Mehl mit einem Ei großen Stück Butter recht genau abgeknetet, mit kochender Brühe genäßt und unter immerwährendem Rühren aufgekocht; hiezu kommen zwei ſtarke Löffel voll friſch geriebenen Kren und das gehörige Salz. Dieſe Tunke wird nur zum Rindfleiſch ſervirt.

58. Mandelkren. (Du Refort aux amandes.)

Vier Loth ſüße Mandeln werden in kochendes Waſſer gethan und ſo lange in demſelben gelaſſen, bis das braune Häutchen, wenn man ſie zwiſchen den Fingern preßt, leicht herab geht, ſo geſchält werden ſie in reinem Waſſer ausgewaſchen und zu einem Teig geſtoßen. Dann wird ein Löffel voll Mehl mit dieſem Teig und einem Ei großen Stück Butter genau gemengt mit einem Seidel kuhwarmer Milch aufgegoſſen und unter immerwährendem Rühren aufgekocht. Hiezu kommt ein ſtarker Löffel voll feingeriebener Kren, ein Löffel voll geſtoßener Zucker und ein Stäubchen Salz. Dieſe Sauce muß etwas dick gehalten werden, ſo zwar, daß ſie einem dünnen Kindskoch gleiche; ſollte ſie aber nach der Angabe zu dick ausfallen, ſo müßte man mit etwas heißer Milch nachhelfen.

59. Butter-Sauce. (Sauce blanche oder sauce au beurre.)

Ein unerläßliches Erforderniß zu dieſen Präparaten iſt möglichſt gute Butter, weil ſie in Menge angewandt durch die andern unbedeutenden Zugaben im widrigen Geſchmack durchaus nicht gedeckt werden kann. Vorausgeſetzt denn, es ſei gute friſche Butter vorhanden, ſo wird ein halbes Pfund mit einem Löffel voll feinem Mehl und etwas Salz in einer Caſſerole mit dem Kochlöffel recht genau gemengt, dann mit kochend heißem Waſſer aufgegoſſen und über dem Feuer ſo lange ſchnell ge-

rührt, bis das Ganze zu kochen anfängt und bereits eine dicke Tunke bildet, dann wird es noch eine kleine Weile mit einem Anrichtlöffel gezogen (es muß nur dick von demſelben fließen), mit hinreichendem Salz und einer Meſſerſpitze voll geriebener Mußkatnuß gewürzt und in dieſem Zuſtande, ohne eine andere Zuthat, zum Spargel in einer Schaale aufgetiſcht. Dieſelbe Sauce dient zum Carviol (Blumenkohl) und Erdäpfeln; zu Schwarzwurzeln (Scorzoneren) und Erdartiſchoken muß ſie mit etwas ſtarkem Eſſig angeſäuert werden.

Zu Fiſchen erſcheint ſie unter dem Prädicat holländiſche Buttertunke, vermuthlich nur weil in Holland bekanntlich die beſte Butter erzeugt wird. Zu dieſem Zweck wird ſie aber etwas modificirt. Sie wird nämlich ebenſo bereitet, aber mit drei Eierdottern legirt; dieſelben werden in dem Augenblick, als ſie zu verdicken anfängt, hineingeſchlagen und bis zum Aufkochen fleißig fortgerührt, um ja dem Stocken vorzubeugen, welches gerne geſchieht, man pflegt auch um ein paar Löffel voll Waſſer mehr zu nehmen, weil durch den Beitritt der Dotter die Sauce ſich noch mehr verdickt. Vorher werden aber drei Löffel voll ſtarkem Eſſig mit zwei Schalotten und einem Lorbeerblatt auf einen Löffel voll eingekocht und als Würze nebſt Salz und Muskatnuß hinein gerührt.

60. Sardellen-Butter. (Beurre aux Enchois.)

Wenn ein guter Gedanke zur That wird, ſo entſtehen eine Menge anderer gleichſam wahlverwandt, und ſo haben wir, Kräutelbutter, Senfbutter, Knoblauchbutter, Öhlbutter und d. gl. m. Wir wollen aber nur die bekannteſten und brauchbarſten auswählen.

Zu dieſem Zweck werden ein viertel Pfund guter Sardellen in friſchem Waſſer rein gewaſchen, abgeſchuppt und, ſie ſpaltend, von den Gräten gelöſt. Dieſes Sardellenfleiſch wird nun in einem ſteinernen Mörſer fein geſtoßen, und zuletzt unter fortwährendem Stoßen mit einem viertel Pfund Butter (wohl auch mehr, wenn die Sardellen nicht ſtark vorſchlagen müſſen), vermengt, mit einer Meſſerſpitze voll weißem Pfeffer gewürzt, und durch ein feines Haarſieb geſtrichen. Geſchieht dieſes Durchſtreichen über die Mitte eines Tellers mit einer Sorgſamkeit, ſo kann die Butter als ein äußerſt lockerer Haufe von eigenthümlichem Anſehen, als ſolcher zum Gebrauch präſentirt werden; iſt dieſes jedoch nicht thunlich, ſo wird ſie mit einem feuchtgemachten Meſſer in eine gefällige Form geſtrichen. Dieſelbe wird auf gelbgedörrten Semmelſchnittchen aufgeſtrichen als Imbiß häufig angewendet.

61. Krebs=Butter. (Beurre d'écrevisses.)

Wenn zu anderweitigem Gebrauch Krebſe gekocht und ausgelöſt werden, ſo müſſen die Schaalen abgelöſt, von den fleiſchigen und haarigen Theilen geſondert, und fein geſtoßen werden; auf zwei ſtarke Hände voll dieſes Schaalen=Breies reicht ein viertel Pfund Butter hin, um mit demſelben eine Viertelſtunde lang geröſtet, Krebsbutter zu geben. Um alle Butter zu bekommen, wird die Maſſe nach dem Röſten mit heißem Waſſer aufgegoſſen, noch etwas aufgekocht, und ſodann kalt geſtellt. Die oben aufgeſtiegene und erſtarrte ſchön rothe Butter wird ſorgſam abgenommen, in Gläſer gethan, gut verſtopft, um die äußere Luft abzuhalten, und zum weiteren Gebrauch aufbewahrt.

62. Sardellen=Eſſenz. (Essence d'Anchoix.)

Da gute Sardellen nicht überall und zu einer jeden Zeit zu haben ſind, ſo iſt eine Eſſenz, welche dieſen Mangel erſetzt, etwas Wünſchenswerthes.

Zu dieſem Ende werden ein halbes Pfund Sardellen, die nicht zu lange in Salz gelegen haben, nach dem Reinwaſchen recht fein geſtoßen, mit acht Löffel voll ſtarkem Eſſig angefeuchtet und in einer gut verzinnten Caſſerole unter immerwährendem Rühren über ſchwachem Feuer geröſtet, bis ſie gleichſam zergangen ſind, dann werden ſie durch ein feines Sieb geſtrichen und in breithalſigen Fläſchchen gut verſtopft aufbewahrt. Solche Eſſenz wird auf die Tafel geſetzt, um die Gäſte in Stand zu ſetzen, ihren Speiſen durch dieſe Eſſenz den gewünſchten Geſchmack mitzutheilen.

63. Weißer und ſchwarzer Pfeffer.

Wir haben den Pfeffer als Würze ſchon mehrmal angewendet und werden denſelben noch gar oft brauchen, und ſo iſt es wohl nicht zur Unzeit, wenn wir Einiges über denſelben hier erwähnen. Wir erhalten den Pfeffer aus Oſt=Indien, größtentheils durch die Holländer. Der weiße Pfeffer ſind die Beeren des Pfefferſtrauches, denen man durch Reiben im Waſſer das Oberhäutchen benimmt. Sie ſind weniger ſcharf und werden nicht zu Pulver, ſondern wie Gries fein geſtoßen und durch Siebe von dem Staub geſondert. Der ſchwarze Pfeffer iſt die Beere desſelben Strauches, nur in weniger reifem Zuſtande und daher viel ſchärfer. Beide Sorten ſind als Würze nicht ſonderlich angenehm, ſie haben aber die Eigenſchaft den Magen zu reizen und daher zur Verdauung tüchtiger zu machen.

Der Gebrauch des Pfeffers iſt daher bei fetten, den Magen =13 ſchlaffenden, bei Pflanzen, vorzüglich blühenden, bei kalten und bei allen hart zu verdauenden Speiſen als nothwendig anzuwenden.

IV. Abſchnitt.

Die Gerichte aus Rindfleiſch enthaltend *).

64. Das geſottene Rindfleiſch. (Boeuf bouilli.)

Der Brauch, das gekochte Rindfleiſch einfach mit einem dünnen Kränzchen von grüner Peterſilie auf den Tiſch zu ſtellen, und ein paar Saucen beizugeben, fängt nun an abzukommen.

So wird z. B. das geſottene Tafelſtück (ſ. §. 1) tranſchirt in die Mitte der Schüſſel gethan; an die eine Seite kömmt ein beliebiges Gemüſe, auf die andere gewöhnlich klein geſchnittene oder ausgeſtochene und braungebackene, oder in Butter weiß gedünſtete Erdäpfel, die dritte Stelle nehmen Bratwürſtchen, die vierte Coteletten oder etwas Aehnliches ein, oben auf über das Fleiſch ſelbſt (freilich nur, wenn das Gericht elegant erſcheinen ſoll) etwas Geſpicktes, als Lungenbraten, oder Kalbsnuß oder auch Kalbsbrieſe. Hierin läßt ſich eine große Mannigfaltigkeit erſtreben, eine Sauce, grüne ſauere Gurken, Rotherüben (die mit einem Ausſtecher gleich groß ausgeſtochen werden), in Eſſig gelegte Champignons u. d. gl. werden beſonders beigeſetzt. Man wird eingeſtehen müſſen, daß ſo ein Gericht gut anſpricht, ja man muß faſt einige Uebung haben, um ſich in der kürzeſten Zeit zu entſchließen, von was man eigentlich nehmen wolle. Dieſe Weiſe anticipirt den Luxus, aber den angenehmſten von der Welt. Dem Verſtändigen und dem Feineſſer, deren keiner viel auf einmal auf ſeinen Teller heraus nimmt, wird gleich zu Anfang des Mahles eine Wahl dargeboten, die da beiträgt, ihn gut zu ſtimmen.

65. Gedämpftes Fleiſch. (Boeuf à la mode.)

Zu einem gedämpften Tafelſtücke wird ein ſchönes Stück Rindfleiſch und zwar ohne Knochen ausgewählt, z. B. das Schwanzſtück oder ein Theil der ſogenannten Schaale. Es wird mit einem Holzſchlägel von allen Seiten ſtark mürbe geſchlagen. Jetzt wird dasſelbe mit Finger langen, klein Finger dicken Speckſchnitt-

*) Wir wiederholen hier, daß die Angaben betreffs des Quantums für circa 8 Perſonen bemeſſen ſind, natürlich hängt dies auch von der Anzahl der Gerichte ab und variirt zwiſchen 6 — 10.

chen mittelſt einer angemeſſen großen Spicknadel nach dem Faden einen Daumen breit auseinander, ſchief zur untern Seite durchgezogen, voll geſpickt. Die Speckſchnittchen müſſen aber vorher in einem Gemenge von Salz, weißem Pfeffer und ſehr feingeſchnittenen Schalotten umgewühlt werden, ſo daß ſie mit dieſer Würze ganz eingehüllt ſind. Das Fleiſch wird dann mit Spagat umbunden, um dasſelbe bei der weiteren Behandlung leichter zu handhaben und bei dem Herausnehmen und Anrichten nicht zu zerreißen. Nachdem dasſelbe ſo vorgerichtet iſt, wird eine Reine oder eine Caſſerole (ein ſo genanntes Wandel), mit etwas weniger Butter beſtrichen, mit auf Scheiben geſchnittenem Zwiebel und dünnen Speckſchnitten belegt, das Fleiſch darüber gethan, mit zwei blattweiſe geſchnittenen Peterſilienwurzeln, eben ſo viel Gelbenrüben, einem Kopf Sellerie, vier Lorberblättern und einem Pfund reinen friſchen blättrig geſchnittenen Kernfett (Rindfett) belegt, mit etwas Salz, einem Löffel voll ſchwarzem Pfeffer, der Hälfte ſo viel Ingwer, einem Kaffehlöffel voll Neugewürz und eben ſo viel Gewürznelken gewürzt, das Ganze mit dem genau paſſenden Deckel bedeckt, an die heißeſte Stelle der Platte geſchoben und gedämpft. Nachdem der ſich reichlich gebildete Saft auf Glace gefallen, wird eine Maaß Wein zugegoſſen, wieder ins Kochen gebracht. Die Caſſerole muß dann auf eine kühlere Stelle geſchoben werden, damit das Sieden kaum merklich vor ſich gehe. Der Deckel wird genau mit Papierſtreifchen verklebt und das Ganze an vier Stunden gedämpft.

Der Brauch fordert nun, daß auch dieſes Fleiſch garnirt aufgetiſcht werde, obgleich nicht ſo brillant, als das vorhergehende, vielleicht, weil es gehaltvoller iſt und den Aufputz leichter entbehrt. Zu dieſem Ende wird ein braunes Ragout angewendet. Es werden nämlich ein Teller voll rein abgeſchälter Zwiebelchen, in der Größe von wälſchen Nüſſen, in Schmalz braun gebacken, und über ein Tuch gethan, um das Fett zu beſeitigen, eben ſo ein Teller voll rein geſchälte und in Butter mit Limonienſaft paſſirte Champignons. Dieſe zwei Ingredienzien kommen in eine halbe Maaß brauner Sauce (ſ. 45), welche mit einem Seidel gut abgefetteten Saft, in welchem das Fleiſch gedämpft hat, verdünnt, ſchnell wieder auf die erſte Menge abgedampft werden, nur ein wenig aufgekocht und über das aufgebundene, rein tranſchirte und auf die gehörige Schüſſel wieder in die erſte Form zuſammen gelegte Fleiſch gegoſſen werden. Rund herum kommen dann acht ſchöne Krebſe und eben ſo viel in der Form eines Eßlöffels gemachte und rein weiß gekochte Faſchnocken (ſ. weiter hinten die Faſchnocken betreffend). Die ſchön rothen Krebſe

und die weißen Faſchnocken geben dem Ganzen ein gefälliges Anſehen. Es braucht übrigens nicht erinnert zu werden, daß dieſes Gericht ſeinen Werth nicht der Garnirung verdanke. War das Fleiſch von guter Qualität, ſo gibt es nach dieſer Bereitung eine vortreffliche Schüſſel, und ſelbſt der Ueberreſt des andern Tages kalt aufgeſchnitten, und mit gehackter Aspic (ſ. Aspic oder Fleiſchſulz 6) auf einem Teller angerichtet, einen werthvollen Imbiß.

66. Engliſcher Braten. (Aloyau à la Broche.)

Dies engliſch nationale oder vielmehr Homer'ſche Gericht wird nicht ſowohl ſeiner unbedingten Vortrefflichkeit wegen, denn dieſe iſt ſehr bedingt, als nur um zu zeigen, wie es bereitet wird, um den Liebhabern die Möglichkeit zu geben ihren Wunſch zu befriedigen, hier beſchrieben. C. F. Rumor ſagt in ſeinem Geiſt der Kochkunſt: „Man hat vorlängſt verſucht, dem Ackerbau und der Viehzucht eine wiſſenſchaftliche Geſtalt zu geben, es haben ſelbſt Dichter nicht verſchmäht, für den Landbau ſich zu begeiſtern; Stadtwirthe endlich wetteiferten täglich noch mit Menſchenfreunden in dem Beſtreben, alle Gattungen und Arten der nährenden Pflanzen und Thiere über die Erde auszubreiten. Doch blieb man, wie es ſo oft geſchieht, auf halbem Wege ſtehen, in dem jenes wiſſenſchaftliche, dichteriſche, ſtaatswirthſchaftliche Lärmen bisher in einem verſchämten Stillſchweigen ſein Ende nahm, ſobald man zum Kochen, oder zu der Verarbeitung derſelben rohen Nahrungsſtoffe gelangte, um deren Beſitz man doch ſo eifrig bemüht zu ſein ſchien. Denn aus lediger Sentimentalität ſchämten ſie ſich zu bekennen, daß man ſo emſig wirthſchafte, um den Leuten beſſeres Brot und fetteres Schlachtvieh zu verſchaffen. Ja ſie wollten lieber ahnen laſſen, daß alle Verbeſſerungen im Landbau nur darauf ausgehen den Handel zu beleben oder den Geldumlauf zu befördern, als ſich und andern eingeſtehen, daß überhaupt ſehr viel daran gelegen ſei, den Menſchen eine beſſere Nahrung zu ſchaffen." Dieſer Vorwurf ſcheint mehr uns Deutſche als die Engländer zu treffen, da man in England das beſte Brot und das beſte Fleiſch in ganz Europa beſitzt. Es war daher nur in England möglich, dieſem Braten einen europäiſchen Ruf zu verſchaffen. Das zu bratende Stück iſt die Lende, nämlich vom Schlußbein oder dem Schenkel bis zu den Rippen hin, mit dem darunter liegenden Lungenbraten. Es wird, nachdem die gröbſten Knochen beſeitigt ſind, mit Salz eingerieben, mit einem Tuch bedeckt, um die Luft einigermaßen abzuhalten, ein paar Stunden liegen gelaſſen,

damit das Salz eindringen könne. Dann wird es durch die Mitte an einen ſtarken Spieß geſteckt, mit drei- bis vierfachem fettgemachtem Papier überbunden, und langſam, zwei, drei, ja bis vier Stunden lang gebraten, je nachdem das Stück groß iſt. Das Feuer darf nur mittelſtark und entfernt ſein, und nur die Glut oft zugeſchürt werden. Eine halbe Stunde vor dem Garwerden muß das Papier abgenommen und das Feuer hell gemacht werden, um dem Braten eine gefällige gelbbraune Farbe zu geben. Der abtropfende Saft wird durchgeſeiht, in einer Schaale beigeſetzt, der Braten aber mit einer Einfaſſung von geröſteten Erdäpfeln aufgetiſcht. Es iſt leicht zu erſehen, daß die Kunſt hierin nicht viel beiträgt, und daß das Gelingen nur von der Qualität des Fleiſches abhängt. Die Behandlung dieſes Bratens in der Bratröhre gelingt vollkommen und iſt bequemer. (S. 140.)

67. Lungen-Braten. (Filet de boeuf à la broche.)

Dieſes Gericht iſt ein Minimum von dem Vorhergehenden, gewährt uns aber die Möglichkeit, denſelben faſt immer als gelungen darzuſtellen. Es iſt der zarteſte Theil, den uns das Rind gibt, nämlich jener fleiſchige Muskel von lockerem Gewebe, der an der inwendigen Seite der Lende, vom Schlegel bis unter die Rippen im ſchmalen Streife daliegt, und unter dem Namen Lungenbraten bekannt iſt. Dieſes Stück wird nun, wenn es von den Knochen gelöſt iſt, ſorgſam abgehäutet und mit feinem Speck über die ganze Länge geſpickt (ſ. die Art zu ſpicken), endlich mit feinem Salz, das mit etwas weißem Pfeffer gemiſcht worden iſt, beſtäubt, an ein eiſernes dünnes Spießchen durch die Mitte geſteckt, mit ein paar Bogen Papier, das mit Butter beſtrichen worden war, umhüllt, an einen großen Spieß gebunden, und eine bis anderthalb Stunden am ſcharfen Feuer in angemeſſener Entfernung gebraten; eine halbe Stunde vor dem Garwerden wird das Papier abgenommen und das Feuer hell gemacht, der Braten auch etwas näher angerückt, um demſelben eine hellbraune Farbe zu geben; während dieſem Garmachen wird es häufig mit einem Seidel guten ſauren Rahm, der mit vier Löffel voll Eſſig noch mehr angeſäuert worden iſt, begoſſen, der bei dem Anrichten durchgeſeiht als Sauce beigeſetzt wird.

Als ſelbſtſtändige Speiſe erſcheint derſelbe mit einer Einfaſſung von gebratenen Erdäpfeln. Als Belege eines Gemüſes oder ſonſt eines Gerichtes wird er oben auf gelegt. (Die Behandlung des Bratens in der Bratröhre ſ. 140.)

68. Rinds-Schnitten. (Beefsteaks.)

Der vorhergehend beſchriebene Lungenbraten wird in Finger dicke Schnitten quer über die Faſer geſchnitten, mit dem flachen Meſſerrücken breit geklopft, mit feinem Salz, das mit ein wenig weißem geſtoßenen Pfeffer vermengt worden war, beſtaubt, und in einer eiſernen Pfanne über ſtarkem Feuer in Butter ſchnell von beiden Seiten abgebraten. Von dieſem Abbraten hängt es vorzüglich ab, daß dieſes beliebte Gericht gelungen erſcheine; es darf nämlich der Saft, der häufig erſcheint, ſich ja nicht anſammeln, ſondern bei dem Einquillen ſogleich wieder verdampfen, daher das ſtarke Feuer nothwendig. Die ganze Operation darf nicht über zwei Minuten lang dauern. Die Schnitten, welche aus der Pfanne kommend noch einen röthlich klaren Saft (kein Blut) von ſich geben, werden ſchnell angerichtet in einer Schüſſel, deren Boden mit einem Ei großen Stück friſcher Butter, gemengt mit einem halben Löffel voll ſehr fein geſchnittener grüner Peterſilie, eben ſo viel Kerbelkraut und die Hälfte ſo viel Schalotten, vorher beſtrichen wurde, und ſogleich aufgetiſcht. Durch die Hitze der Schnitten und ihren entquillenden Saft bildet ſich eine eigenthümliche ſehr liebliche Sauce.

69. Roſt-Braten. (Côtes de boeuf, grillées.)

Ober der Lende, von der erſten Rippe bis zur Schulter liegt der Rückenmuskel, der ſogenannte Roſtbraten; er bildet ein dichtes Gewebe von feinerer Fleiſchfaſer und eignet ſich vorzüglich zu dem benannten Gerichte. Nachdem dieſer Muskel von den Knochen ausgelöſt iſt, wird derſelbe in halb Finger dünne Stücke über den Faden geſchnitten, etwas anhangendes Fett beigelaſſen, dann mit einem Holzſchlägel ganz dünne zerſchlagen und den vorhergehenden Rindſchnitten gleich geröſtet, die Zeit des Garwerdens iſt noch um etwas Weniges kürzer in Betracht, daß die Schnitten noch dünner im Fleiſch geſchnitten werden. Nach dem Abbraten werden ſie auf die Schüſſel gethan. In die Pfanne wird dann etwas wenig Eſſig gegoſſen, ſchnell aufgekocht und über die Roſtbraten geſchüttet.

Um der Mannigfaltigkeit zu huldigen, pflegt man dem Safte verſchiedenen Geſchmack beizubringen, ſo z. B. ſtiftlich geſchnittenen Zwiebel, der goldgelb geröſtet über den Roſtbraten geſtreut wird, oder fein geſchnittene Schalotten, die mit dem Saft aufgekocht werden, oder Rocambole, ſelbſt Knoblauch. Nur müſſen dieſe Würzen, je ſchärfer ſie ſind, deſto behutſamer angewendet werden. Früher, bevor uns der Graf R u m f o r t mit

den Sparherden bekannt machte und wir noch bei offenem Feuer kochen mußten, wurden die vorerwähnten Schnitten in zerlaſſene Butter getaucht und auf einem eiſernen Roſte über ſcharfer Glut gebraten, daher die Benennung Roſtbraten; wir entbehren nun ſolche, die Benennung iſt aber geblieben.

70. Roſt-Braten mit Sardellen. (Côte de boeuf aux Anchoix.)

Dieſer Roſtbraten wird dem vorhergehenden gleich bereitet, nur daß mit dem auf der Pfanne gebliebenen Fett vier Stück Sardellen, die vorher rein gewaſchen, abgeſchuppt, von den Grätchen gelöſt und mit dem Meſſer fein zerrieben und mit zwei Löffel voll Eſſig aufgekocht und als Saft über dieſelben gegoſſen werden.

71. Roſt-Braten mit Rahmſauce. (Côte de boeuf à la crême aigre.)

Ueber die nach der vorhergehenden Art bereiteten Roſtbraten, welche in eine angemeſſene Caſſerole gethan werden, kömmt ein Seitel ſaurer Rahm nebſt zwei Schalotten und zwei Lorbeerblättern. Sie werden nun ſo lange in dieſer Sauce langſam gekocht, bis ſie zum Zerfallen weich werden.

72. Rindszunge in Papier. (Langue de boeuf en papillote.)

Die Zunge wird mit dem Rindfleiſch weich gekocht. Dieſelbe braucht aber etwas weniger Zeit zum Garwerden. Sie wird ſodann in kaltem Waſſer abgekühlt, um zu verhindern, daß ſie von der Luft ſchwarz gefärbt werde. Während dem wird ein Viertelpfund Speck mit dem Meſſer fein geſchabt, was ſich nicht mehr fein ſchaben läßt, mit dem Meſſerrücken fein geklopft. Dieſer Speck wird mit einem Löffel voll fein geſchnittener Schalotten, zweimal ſo viel Champignons, die Hälfte ſo viel grüne Peterſilie und eben ſo viel Kerbelkraut nebſt zwei Kaffehlöffel voll Salz und der Hälfte ſo viel weißen geſtoßenen Pfeffer (concassé) gut vermengt. Nun wird die gekochte Zunge in halb Finger dünne Scheiben geſchnitten, zu gleicher Zeit von ſtarkem Papier runde Scheiben gemacht, die einen Daumen rundherum größer ſind als die Zungenſchnitten, und mit Schweinſchmalz beſtrichen. Die Zungen werden endlich mit dem amal-

gamirten Speck von beiden Seiten Meſſerrücken dick beſtrichen, und eine Scheibe in die Mitte der Papierplatte gethan, mit einer bedeckt, und beide rundherum mittelſt fein zu legenden Falten verbunden, ſo daß kein Saft heraus quellen kann. Das Ganze wird endlich in eine flache eiſerne Pfanne, die mit etwas Fett beſtrichen iſt, gethan, und auf eine heiße Stelle des Sparherdes geſtellt, und langſam an beiden Seiten gebraten. Nur muß man Acht haben, daß das Papier nicht durchbrenne. Sie werden ſammt dem Ueberwurf ohne eine Zuthat recht heiß angerichtet. Bei dem Zuſchneiden der Zunge wird nur der mittlere Theil verwendet, weil das ſchmale Ende zu kleine Scheiben gäbe und theils zu hart wäre.

73. Rindszunge am Roſt. (Langue de boeuf, panée grillée.)

Die weich gekochte Rindszunge (ſ. die vorhergehende) wird in halb Finger dünne Scheiben geſchnitten und in zwei Eier, welche mit eben ſo viel Waſſer abgeſchlagen worden ſind, getunkt und mit feinen weißen Semmelbröſeln aufgelegt. Dann wird in einer eiſernen flachen Pfanne ein Viertelpfund Butter zerlaſſen, die Schnitten hinein gelegt und ſchnell gebraten. Sollte ſich's finden, daß bei dem Umwenden zu wenig Butter wäre, ſo müßte noch etwas nachgegeben werden.

Und ſo hätten wir das Intereſſanteſte, was uns das Rind bietet, verzeichnet, eine größere Mannigfaltigkeit erlaubt der beſchränkte Raum nicht. Uebrigens darf man nur in des Verfaſſers „Anleitung zur höheren Kochkunſt“ nachſchlagen, um noch Manches darüber zu finden.

V. Abſchnitt.

74. Vom Kalb.

(Die Gerichte ſind ſtets auf circa 8 Gedecke berechnet.)

Wir ſind bekanntlich in der Viehzucht unſern weſtlichen Nachbarn noch nicht nachgekommen, was uns in dieſem Nahrungsſtoff wie natürlich ihnen nicht gleichkommen läßt. Ein Kalbſchlägel von achtzig Pfund in Paris gehört nicht zu den Seltenen, während wir auf zwölfpfündige ſchon mit Zufriedenheit hinblicken; indeſſen die Größe macht es gerade nicht aus, wenn wir nur die Art das junge Schlachtvieh aufzuziehen mehr beherzigen wollten. Es iſt ſchon längſt bekannt, daß auf dem Lande die von dem Kalbe genoſſene Milch höher verwerthet wird als auf eine iede andere Weiſe, wenn dann noch weißes Brot und

Eier zugeſetzt worden, ſo wächſt das Thier erſtaunlich ſchnell und das Fleiſchgewicht erſetzt das dargereichte Futter mit gehörigen Zinſen. Es iſt nicht der Ort hier, das Geſagte durch Ziffern zu belegen; wenn wir aber auf ſchöneres Kalbfleiſch dringen, ſo kann dadurch doch vielleicht ein Anſtoß entſtehen. In Erwartung eines Beſſeren wollen wir einſtweilen das Beſte aus dem dargebotenen heraus ſuchen.

75. Heißgeſottener Kalbskopf. (Tête de veau à la vinaigrette.)

Der Kalbskopf wird in der Regel als Zuwage dem Kalbfleiſch beigegeben, es wäre nicht ökonomiſch, einen Kalbskopf ſich geben zu laſſen, weil man zwei Drittheile werthloſe Knochen mitzahlen müßte. Dagegen kann man dieſe Zuwagen von mehreren Tagen auf die vortheilhafteſte Art verwenden, was nichts anders als Aufmerkſamkeit in Anſpruch nimmt. Der Kalbskopf oder mehrere Theile desſelben werden einige Stunden in kaltem Waſſer gehalten und mit den Händen gepreßt, um die Bluttheilchen zu entfernen. Dann wird derſelbe in etwas geſalzenem Waſſer eine halbe Stunde lang gekocht und wieder ins kalte Waſſer gethan, um zu verhindern, daß ihn die Luft braun färbe; endlich wird eine Braiſe vorgerichtet. Es wird nämlich eine abgeſchälte Zwiebel in Scheiben geſchnitten, eben ſo zwei Peterſilienwurzeln, Gelberüben, ein halber Kopf Sellerie und zwei Lorbeerblätter mit acht Loth Butter, eine Weile geröſtet, dann mit einem Seidel Weineſſig und noch einmal ſo viel Waſſer genäßt, mit einem Kaffehlöffel voll ſchwarzem Pfeffer, eben ſo viel Neugewürz, ein paar Gliedchen Ingwer und dem gehörigen Salz gewürzt und aufgekocht. Nun wird der Kopf oder vielmehr deſſen Haut ſammt Fleiſch in zwei Finger breite Stücke von den Knochen abgelöſt, reinlich zugeſchnitten, in die vorbeſchriebene Braiſe gethan, mit einigen Citronenſcheiben belegt, langſam gekocht. Nachdem nun die Schnitten ſo weit ſind, daß ſie unter dem Druck des Fingers ſpröde weichen, werden dieſelben in eine beſondere Caſſerole gelegt, mit einem halben Seidel ſtarken Eſſig genäßt, mit einem halben Ei kleinen Stückchen Butter und eben ſo viel Glace (ſ. 3) belegt und nun völlig gar gemacht. Bei dem Anrichten wird ein Eßlöffel voll fein geſchnittener Bertram- und die Hälfte ſo viel Kerbelkraut zuſammengemengt, darüber geſtreut.

Da dieſes ſchmackhafte Gericht ſich nicht zierlich über eine Schüſſel anrichten läßt, ſo wird es in einer Porzellän-Caſſerole aufgetiſcht.

Die vorbeſchriebene Braiſe wird in einem irdenen Gefäß kalt aufbewahrt, da ſie zu mehreren Gerichten benützt werden kann, man braucht dann höchſtens einige Schnitte Speck hinzu zu thun. Am Ende wird ſie abgeſeiht, rein abgefettet und geklärt, als Fleiſchſulz (ſ. 6) oder gehörig abgedampft, als Glace (ſ. 3) zum Glaciren verwendet.

76. Kalbskopf mit Rahm-Sauce. (Tête de veau à la crême aigre.)

Der jenem vorhergehenden ganz gleich vorbereitete Kalbskopf, der aber in der Braiſe gar gekocht worden iſt, wird mit einer Rahmſauce aufgetiſcht.

Die Sauce wird im Augenblicke des Anrichtens auf folgende Weiſe bereitet: Es wird nämlich ein ſtarker Löffel voll Mehl mit acht Loth Butter genau abgerührt, mit einem Seidel ſauern Rahm, halb ſo viel Waſſer, dem Saft einer Citrone und drei Eierdottern genäßt und mittelſt zuſammen gebundenen Holzſpeilchen über ſcharfem Feuer ſo lange gerührt, bis es kochend heiß eine dickflüſſige Sauce bildet, die nun mit dem gehörigen Salz, einem Kaffehlöffel voll fein geſchnittener grüner Peterſilie, eben ſo viel Kerbelkräutchen und einer Meſſerſpitz voll fein geriebener Muskatnuß gewürzt wird.

77. Heißgeſottenes Kalbshirn. (Cervelle de veau à la vinaigrette.)

78. Kalbshirn mit Rahmſauce. (Cervelle de veau à la crême aigre.)

Dieſe beiden Gerichte werden ganz ſo bereitet, wie die zwei vorhergehenden. Auf die allfallſige Bemerkung, daß das Hirn keine ſo lange Zeit zum Garwerden benöthige, folgt die Erwiederung, daß das Hirn, je länger es kocht, deſto feſter in ſeiner Subſtanz wird, ohne an ſeinem eigenthümlichen Geſchmack einzubüßen und der Genuß dadurch nur angenehmer werden muß. Das Reinigen des Gehirns unterliegt aber einer beſondern Aufmerkſamkeit. Dasſelbe wird zu dem Behufe in friſches Waſſer gethan und nach einigem Abwäſſern Stück für Stück mit der linken Hand empor gehoben und mit der naßgemachten rechten alle feine Haut und Blutäderchen ſelbſt aus den Vertiefungen abgezogen, dadurch wird das Waſſer verunreinigt; ſie müſſen daher in ein friſches kommen und werden in demſelben

eine Viertelſtunde lang abgekocht (blanchirt), bevor man ſie in die Braiſe legt.

79. Gebackene Kalbshirn. (Cervelles de veau frites.)

Nachdem die Hirne, wie es eben beſchrieben worden, geputzt und eine Viertelſtunde lang gekocht haben, werden ſie in Löffel kleine Stücke geſchnitten, über dünnblätterig geſchnittene Zwiebel gethan, mit Salz und weißem Pfeffer ſtark beſtaubt, ein paar Lorbeerblättern, einer Hand voll grüner Peterſilie und zerſchnittener grüner Zwiebel belegt und mit dem Saft einer Citrone beſpritzt, eine Stunde lang in bedecktem Gefäße marinirt (gebeizt), ſodann Stück für Stück in zwei Eier, die mit der Hälfte Waſſer ſtark abgeſchlagen worden ſind, getunkt, mit feinen weißen Semmelbröſeln reichlich aufgelegt und in heißem Schmalz ſcharf gebacken. Zuletzt wird das Schmalz beſonders heiß gemacht und eine ſtarke Handvoll abgezupfte Peterſilie hinein geworfen, was ein ſtarkes Brauſen verurſacht; nachdem dasſelbe aufgehört, wird die gebackene Peterſilie mit etwas wenigem Salz beſtaubt über die angerichteten Hirne gethan. Statt mit Semmelbröſeln können die Hirne in Bierteig getunkt und gebacken werden. (S. weiterhin den Bierteig betreffend.)

80. Gebackene Kälberfüße. (Pieds de veau frites.)

Man bekömmt die Kälberfüße gehörig gereinigt, aber immer nur roh zu kaufen, da man aber nur die Haut verwendet, und doch den ganzen Knochen mitkaufen muß, und da ſie gleichfalls als Zuwage bei Abnahme von Kalbfleiſch beigegeben werden, ſo iſt es vortheilhafter, dieſe zu wägen und zu ſammeln, um dann das allgemein beliebte Gericht daraus zu bereiten.

Demzufolge werden die Füße eine halbe Stunde lang in Waſſer geſotten und von da ins kalte Waſſer geworfen, um zu verhindern, daß ſie die Luft braun färbe; nun wird zwiſchen den Klauen angefangen, die Haut bis auf den Knochen durchgeſchnitten, durch eine geſchickte Wendung an dem Gelenke die Klauen losgeſchnitten und dieſe Haut an beiden Seiten des Knochens herabgezogen, dann in die Braiſe (ſ. 75 die Braiſe betreffend) gethan und dem Kalbskopf gleich weich gekocht; endlich nach dem Kaltwerden in ſchickliche Stücke geſchnitten, in Eier, die mit der Hälfte Waſſer abgeſchlagen worden, getunkt, mit Semmelbröſeln aufgelegt und dem Kalbshirn gleich in heißem Schmalz gebacken.

81. Kalbsgekröſe ſauer oder heißgekocht. (La fraise de veau à la vinaigrette.)

Das Kalbsgekröſe wird ein paar Stunden lang abgewäſſert, dann ſorgſam durchgeſehen, daß nichts Ungehöriges dazwiſchen bleibe, jetzt wird es in anderm Waſſer eine Viertelſtunde lang weiß gekocht und wieder ins friſche Waſſer gethan. Dieſes viele Wäſſern bezweckt hauptſächlich den Geruch zu beſeitigen. Von da wird es in kleine Stücke geſchnitten, in eine Caſſerole gethan, mit einem Seidel Weineſſig und eben ſo viel Fleiſchbrühe genäßt, mit einer aufgeſchnittenen Zwiebel, zwei Lorbeerblättern, einem Bouquette aus einer Hand voll grüner Peterſilie, eben ſo viel Bertram, etwas grüner Zwiebel, in deren Mitte ein Kaffehlöffel voll Neugewürz, eben ſo viel Pfeffer und einige Gewürznelken eingebunden, werden belegt, hinlänglich geſalzen und über ſcharfem Feuer gar gemacht. Während dieſer Zeit wird die Brühe auf den vierten Theil abgedampft haben, und einen wohlſchmeckenden Saft geben. Es wird in eine Porzellan-Caſſerole angerichtet und mit feinem Kräutchen aus Bertram- und Kerbelkraut ſtark beſtaubt.

82. Eingemachtes Kalbsgekröſe. (La fraise de veau fricassée.)

Das ausgewäſſerte, gereinigte und abgekochte Kalbsgekröſe wird dem vorhergehenden gleich in kleine Stücke geſchnitten. Während dem Vorgange wird ein ſtarker Kaffehlöffel voll Mehl in acht Loth Butter langſam weiß geröſtet, mit einer halben Maaß kochender weißer Brühe nach und nach unter immerwährendem Rühren aufgegoſſen und aufgekocht; in dieſe gebildete Sauce wird nun das Gekröſe gethan, hinlänglich geſalzen und langſam gargekocht. Vor dem Anrichten werden vier Eierdotter mit ein paar Löffel voll Brühe gut abgerührt und unter ſtarker Bewegung der Caſſerole in die Sauce gegoſſen und noch eine kleine Weile über dem Feuer bewegt, damit dieſe Liaison die Sauce gehörig binde. Es wird nun mit einem Kaffehlöffel voll fein geſchnittener grüner Peterſilie, einer Meſſerſpitz voll Muskatnuß und dem Safte einer Citrone gewürzt.

83. Kroketten von Kalbsgekröſe. (Croquettes de fraise de veau.)

Wenn das vorhergehende Gericht mit Sorgfalt bereitet worden iſt, ſo braucht man nur den allfallſigen Reſt fein zu ſchnei-

den und kalt zu ſtellen; es ſulzt über Nacht zu einem Kuchen, den man dann in kleine Stücke theilt, dieſe über der mit feinen Semmelbröſeln beſtaubten Tafel in Finger lange und dünne Würſtchen rollt, ſie in ein paar, mit etwas Waſſer abgeſchlagene Eier tunkt, mit Semmelbröſeln auflegt und in heißem Schmalze ſcharf bäckt. Sie geben auf einen Teller zierlich angerichtet, einen gefälligen Imbiß.

84. Eingemachte Kalbsbruſt. (La poitrine de veau fricassée.)

Die Kalbsbruſt liefert der Kochkunſt die geringſte Ausbeute, ihr Knochenwerk und wenige häutige Fleiſchmuskeln ſind eine wahre Miſere, und doch ſoll ſie verwendet werden. Die Bruſtknorpeln (Tendrons) geben noch den beſten Theil; die Rippen ſammt dem dazwiſchen liegenden Fleiſch kann für das Hausgeſinde Anwendung finden.

Wenn das Kalb nach üblicher Weiſe der Länge nach in zwei Hälften getheilt iſt, ſo wird der Hals bis zum Schlüſſelbein abgeſondert, jetzt wird die Schulter abgelöſt und der Rücken, mittelſt Durchhauens der Rippen (eine Hand breit vom Rückgrate) bis unter die erſte kurze Rippe von der Bruſt getheilt. Dieſe von dem Bauchmuskel abgeſchnitten, rein gewaſchen und in zwei Maaß Waſſer zwanzig Minuten lang abgekocht, damit ſich das Fleiſch zuſammenziehe und ſich zu dem Zerſchneiden beſſer eigne; nun wird ſie in kaltes Waſſer gethan. Während dem werden acht Loth Butter mit zwei Löffel voll Mehl langſam weiß geröſtet, mit dem rein durchgeſeihten Siedwaſſer der Bruſt zur Sauce abgerührt, mit einer Zwiebel und zwei Lorbeerblättern belegt und zum weiteren verkochen an eine heiße Stelle des Sparherdes geſtellt. Nun wird die Bruſt ſorgſam gereinigt, das Bruſtbein, nämlich jener ſchmale Knochen, an den ſich die Knorpeln anſchließen, behutſam herabgeſchnitten, jetzt werden auch die Rippen, wo ſie an die Knorpel angewachſen ſind, durchgeſchnitten, ſo daß nur der ungefähr drei Finger breite Theil der Knorpel bleibt. Dieſer Streifen wird mit der fleiſchigen Seite oben aufgelegt, mit der linken flachen Hand feſt niedergedrückt und mit dem ſcharfen Meſſer ſchief unter der Hand in klein Finger dünne Scheiben geſchnitten. Dies muß mit einiger Geſchicklichkeit geſchehen, damit die Knorpeln rein durchgeſchnitten, von dem Fleiſche nicht getrennt werden. Nachdem nun dieſelben noch einmal reinlich zugeſchnitten und zugerundet ſind, werden ſie in die kochende Sauce gethan, mit etwas Salz beſtaubt, und langſam völlig weich gekocht. Bei

dem Anrichten wird die Sauce in ein anderes Gefäß durch ein Haartuch geſeit mit vier Eierdotter, welche vorher mit zwei Löffel voll Sauce gut abgerührt worden ſind, legirt, noch einmal unter immerwährendem Rühren über das Feuer gethan, damit die Bindung gut vor ſich gehe, jetzt noch einmal ſorgſam verſucht, ob nicht etwa noch etwas Salz Noth thue, dann mit einem Kaffeelöffel voll fein geſchnittener grüner Peterſilie, einer Meſſerſpitz voll weißem Pfeffer und dem Safte einer halben Limonie gewürzt Die Schnitten werden zierlich angerichtet und die Sauce über dieſelben gegoſſen.

85. Gebackenes Kalbs-Fricaſſé (Tendrons de veau à la Dauphin.)

Dieſes liebliche Gericht iſt im Grunde nur als ein aufgewärmtes zu betrachten, hat aber ſo allgemeinen Beifall, daß man es gerne friſch bereitet, um es den andern Tag ſo aufgewärmt genießen zu können.

Die übrig gebliebene vorhergehend beſchriebene Speiſe, die kalt geſtellt über Nacht ziemlich ſtark geſulzt hat, wird nun ſtückweiſe herausgehoben, jedoch ſo, daß ſo viel als möglich von der Sauce an den Scheiben bleibe. Sie werden mit feinen Semmelbröſeln überall beſtaubt, dann in vier bis fünf mit etwas Waſſer und Salz abgeſchlagene Eier getunkt und wieder mit Semmelbröſeln reichlich aufgelegt. Nun werden, angenommen, daß man zwölf ſolcher Schnitten habe, zwei Pfund Schmalz in einer Pfanne, worin vier Schnitten gut Platz haben, recht heiß gemacht, die Schnitten auf einen breiten Backlöffel gereiht und in das heiße Schmalz gethan, nach einer Minute ungefähr, wenn die Schnitten eine gelbbraune Farbe angenommen haben, werden ſie aus dem Schmalz gehoben, und über ein reines Tuch gelegt, damit das etwa abfließende Fett eingeſaugt werde. Nun kommen die vier andern Scheiben an die Reihe, endlich die letzten. Während des Anrichtens wird das Schmalz noch etwas erhitzt und eine Handvoll grüner abgezupfter Peterſilie hinein geworfen, und wenn ſie zu brauſen aufhört wieder herausgenommen, ſie muß reſch geworden ſein und wird über das Gericht geſtreut.

86. Kalbsrippen am Roſt. (Cotelettes de veau panée grillée.)

Von der erſten Rippe bis unter die Schulter hinauf liegt der Rückenmuskel, der die ſogenannten Carbonadel gibt; das

Meſſer wird inmitten zwiſchen einer jeden Rippe angeſetzt und der Schnitt bis an den Rückenknochen geführt, der Knochen aber mit einer kleinen Haue durchgehaut. Nur die erſten drei Rippen geben ſchöne Coteletten, dieſe brauchen nur, nachdem das Fleiſch vom Rückgratknochen abgelöſt und derſelbe von der Rippe, da wo ſich dieſe an ihn ſchließt, abgehauen; das andere Ende der Rippe aber einen Daumen breit von allem Fleiſch abgeſchnitten und fein abgeſchabt, flach über die Tafel gelegt, mit der breiten naß gemachten Haue etwas breit gebrackt zu werden. Die weiterhin liegenden Rippen geben keine ſo ſchönen Coteletten, und müſſen daher mit dem Meſſer etwas gehackt, und durch Zuſammenſchieben in die Form der erſteren gebracht werden. War das Kalb nicht klein, ſo reichen zwölf ſolche Coteletten hin, um eine Schüſſel gehörig zu füllen. Sie werden nun mit feinem Salz leicht beſtaubt und eine kleine Weile liegen gelaſſen, während dem werden zwölf Loth Butter in einer Caſſerole warm gemacht, mit einem Löffel voll fein geſchnittenen Champignons, einem Kaffehlöffel voll feinen Schalotten, eben ſo viel grüner Peterſilie und ſo viel Kerbelkraut nebſt etwas Salz und weißem Pfeffer gut gemengt. In dieſe Butter werden endlich die Coteletten eine um die andere getunkt und mit feinen Semmelbröſeln aufgelegt und über einen Roſt gereiht, über ſcharfer Glut ſchnell an beiden Seiten abgebraten, ſo daß die Zeit des Bratens nicht über drei Minuten dauere. Als ſelbſtſtändiges Gericht werden ſie mit acht Löffel voll Fleiſchſaft (ſ. 2), der mit dem übrig gebliebenen feinen Kräutel aufgekocht und einer halben Citrone angeſäuert worden iſt, begoſſen. Als Beigabe zu einem andern Gerichte werden ſie nur trocken aufgelegt. Durch die Einführung unſerer Sparherde ſind die Röſte entbehrlich geworden, ob ſie gleich nicht völlig erſetzt werden können. Es wird nämlich etwas Butter über ein anfgeſtülptes Blech gethan, die Rippchen darüber gereiht und auf die heißeſte Stelle des Sparherdes ſchnell von beiden Seiten braungelb abgebraten, von da über ein reines Tuch gelegt, um das allenfalls überflüſſige Fett abzuſondern.

87. **Kalbsrippen in Papier.** (Côtelettes de veau en papillotes.)

Die den vorhergehenden Coteletten ähnlich zugeſchnittenen, werden der Rindszunge in Papier (ſ. 72) gleich behandelt, nur daß die Papiere nicht rund wie dort, ſondern herzförmig zugeſchnitten werden, und ihre Mitte unaufgeſchnitten bleibt, damit die beiden Lappen zuſammenhängen, und nur et-

wa zwei Drittheile eingedreht zu werden brauchen. Das Stück rein geſchabter Rippe, um welches das Papier ſtark aufgedreht wird, muß hervorragen. Das Braten darf etwas langſamer von Statten gehen, in Betracht, daß dort ſchon weich gekochtes, hier aber rohes Fleiſch gar zu machen ſei. Der Unterſchied darf jedoch nur ſehr unbedeutend ſein.

88. Kalbsnierenbraten. (Longe de veau à la broche.)

Von der erſten Rippe bis zum Schlägel wird der Fleiſchtheil Lende genannt. Da aber die Niere mit dem meiſten Fett ſich an derſelben befindet, und der Fleiſchmuskel von zarter Faſer ſich zum Braten vorzüglich eignet, ſo wird es unter der angegebenen Benennung als Braten verwendet.

Hier iſt der erſte eigentliche Braten, auf den wir oft zurück weiſen werden, denn der vorhergehende Rindsbraten, obgleich wahrſcheinlicherweiſe der urſprüngliche, gibt uns keine hinreichende Richtſchnur für die meiſten folgenden. Der glückliche Einfall, das Fleiſch der Einwirkung des Feuers auszuſetzen, um es genießbarer zu machen, muß ein genialer genannt werden und bildet offenbar den Urſprung unſerer Kochkunſt. Wahrſcheinlich war dieſe ſchöne Entdeckung in uralten Zeiten bei den nomadiſirenden Völkern gemacht worden, da ihrer herumziehenden Lebensweiſe zu Folge ihre Nahrung auf Jagd und Fiſchfang angewieſen war. Als ſie ſpäterhin ſtabile Plätze wählten, erwachten häusliche Bedürfniſſe, ſie wurden gezwungen, Gefäße zu erfinden, um Waſſer, Milch, Honig und Anderes aufzuſammeln und aufzubewahren. Der Thon war überall vorhanden, und ſo mag der Topf nothgedrungen entſtanden ſein. Nun im Beſitz eines Gefäßes, das dem Feuer Widerſtand leiſtend ſich zum Kochen des Waſſers eignete, war der nächſte Fortſchritt, das Fleiſch auf naſſem Wege gar zu machen, obgleich ſehr wichtig, dennoch weniger überraſchend. Und ſo haben ſich beide Bereitungsarten als Grundpfeiler der Kochkunſt geſtaltet. Waren dieſe beiden Arten nun einmal im Gange, ſo folgten zwar in langſamem aber natürlichem Fortſchreiten das Backen, Dämpfen, Röſten, Schmoren, gleichſam von ſelbſt, bis aus unbeſtimmt ſpätere Zeit die Hälfte der menſchlichen Geſellſchaft auf den jetzigen Standpunct gelangt iſt, wo wir uns außer der nothwendigen, auch mit der angenehmen Nahrung beſchäftigen können.

Der Braten iſt unter allen Gerichten das Natürlichſte, größtentheils das Geſündeſte und, von Leckermäulern abgeſehen, das Angenehmſte, das übrigens den kleinſten Theil der Kunſt

in Anſpruch nimmt. Wir wollen ſonach verſuchen, denſelben ſo ſchmackhaft zu geben, als es die benannte Fleiſchgattung geſtattet. Ich ſetze immer voraus, das Fleiſch ſei von guter Qualität; allein dies reicht noch nicht aus, es muß auch noch mürbe gelegen ſein, nämlich im Winter ſechs bis acht, im Sommer vier bis fünf Tage an kühlem reinlichem Orte aufbewahrt werden. Das ſchnellſte Mürbemachen erfolgt, wenn das Fleiſch in ein Netz von Draht gelegt und fünf Minuten lang galvaniſirt wurde, der Erfolg iſt überraſchend; da aber ſolche Apparate in keiner Küche anzutreffen ſind (was mit der Zeit dennoch wohl geſchehen dürfte), ſo müſſen wir uns ſchon an das Hergebrachte halten. Der Knochen des Rückgrats wird mit einer Federſäge, in Ermanglung ſolcher mit der Spitze einer ſcharfen Haue auf Fingerbreite durchgehauen (Picken), um bei dem Tranſchiren reine Stücke machen zu können. Nun wird das Stück von allen Seiten mit feinem Salz eingerieben, der untere Theil (das Bauchfleiſch) wird in eine Wulſt aufgerollt, und mit kleinen Speilchen befeſtigt; das ganze Stück wird endlich in der Mitte der Länge nach an einen rein geſcheuerten Spieß geſteckt. Um ſich zu verſichern, daß ſich der Braten während des Drehens nicht locker mache, wird noch ein dünnes eiſernes Spießchen über denſelben gelegt, und an beiden Enden an den großen feſtgebunden. Nun wird der Braten an ein gut angebranntes Feuer in einer Entfernung von zwei Spannlänge gethan und langſam gedreht. Es vergehen ungefähr fünf Minuten, bevor ſich das Fleiſch zuſammen zieht und ganz trocken wird, dann wird in einen großen langſtieligen Kochlöffel ein Stück Butter gepreßt und mit demſelben der Braten von drei zu drei Minuten überall betupft, der Kochlöffel aber jedesmal wieder in kaltes Waſſer gethan, auf daß die Butter am Holze kleben bleibe. Nach einer Stunde (wenn das Stück acht Pfund gewogen hat) wird die Flamme gemindert, der Bratſpieß näher angerückt und die Glut in Halbmond recht nahe herum geſchürt. Das Drehen und Betupfen mit der Butter wird noch eine halbe Stunde fortgeſetzt, in welcher geſammten Zeit der Braten vollkommen gar, in vollem Saft und von ſchöner Farbe auf der Tafel erſcheint. Das viel einfachere und eben ſo entſprechende Braten in der Bratröhre (ſ. den Lammsbraten).

89. Kalbs-Milch-Braten. (Longe de veau à la crême.)

Dies Gericht iſt eine Wiederholung des vorhergehenden mit dem Unterſchiede, daß es vierundzwanzig Stunden lang vor dem Braten in ſüßer Milch, die einmal gewechſelt werden muß,

zu liegen hat, während dem Braten wird es ſtatt mit Butter, mit einer aus zwei Löffel voll Mehl, einer halben Maaß gutem ſüßem Rahm bereiteten Sauce, welche mit Salz, weißem Pfeffer und ein paar Lorbeerblättern gewürzt iſt, mittelſt eines an einem langen Stiel angemachten Federpinſels beſtrichen. Das Braten fordert viel Sorgfalt, denn es bilden ſich leicht Blaſen, die immer gleich beſeitigt werden müſſen, weil ſie ſonſt ſchwarze Flecken hinterlaſſen und den Braten unanſehnlich machen, die allenfalls übrig gebliebene Sauce und der abgetropfte Saft werden durchgeſeiht, und beſonders beigegeben.

Unter einen jeden Braten wird ein Gefäß, die ſogenannte Bratpfanne geſtellt, um den abtropfenden Saft aufzufangen. Man würde aber nie den Zweck erreichen, wenn nicht unter dieſe Pfanne ein Bett von kalter Aſche vorgerichtet würde um zu verhindern, daß der Saft nicht vertrocknet werde. Das Braten in der Röhre, ſiehe Lammsbraten.

90. Geſpickte Kalbsnuß. (Stofade la noix de veau piquée glacée.)

An der inwendigen Seite des Kalbſchlägels befindet ſich ein ſtarker Muskel in rundlich ovaler Form von der Kniescheibe bis zum Schlußbeine, bekanntlich das beſte Stück des Schlägels. Dieſer wird abgelöſt, welches am leichteſten vor ſich gehet, wenn man mit dem ſcharfen Meſſer einem gut wahrnehmbaren Fettſtreifchen folgt, welches das Anſchließen an die übrigen Muskel anzeigt; es iſt ein bedeutendes Stück Fleiſch, das beinahe den dritten Theil des Schlägels ausmacht. Dieſes Stück wird nun von der darüber liegenden Fetteuter und allen Häutchen entblößt, in ein reines Tuch gelegt und mit einem Holzſchlägel recht mürbe geklopft, dann herausgenommen, mit einem ſehr ſcharfen Speckmeſſer recht eben und glatt zugeſchnitten und mit feinen Speckſchnittchen recht dicht über der ganzen Oberfläche geſpickt.

(91) Das Spicken fordert eine Uebung, die man ſich zu verſchaffen ſuchen ſollte, weil der geſpickte Gegenſtand ein überaus gefälliges Anſehen bekömmt, und zum Genuß einladet. Man muß vor Allem trachten, einen guten feſten Speck zu bekommen; der zum Feinſpicken geeignete liegt nur einen Daumen hoch über der Schwarte, und ſcheidet ſich nur durch ein ſehr feines Gewebe von dem übrigen obenauf liegenden fetten Speck. Derſelbe wird in zwei Finger ſchmale Streifen, und dieſe in ihrer Breite mit einem dünnen ſehr ſcharfen und immer naßgemachten Speckmeſſer in zwei gewöhnliche Meſſer-

rücken dünne Blättchen bis auf die Schwarte durchgeſchnitten, jedoch ſo, daß dieſe Blättchen aneinander bleiben und der Streifen in ſeiner erſten Form bleibt. Nun werden die Blättchen mit dem feuchtgemachten Meſſer durch einen geſchickten Zug nach der ganzen Länge gerade ſo tief durchgeſchnitten, als dieſelben dick ſind, wodurch man gleich viereckig dünne Stiftchen bekömmt. Dieſes wird dann ſo oft wiederholt, als man Speck zum Spicken braucht. Jetzt wird die Nuß auf die linke Hand, welche mit einer Serviette belegt iſt, in ſchickliche Lage gethan und auf folgende Weiſe geſpickt: Mit einer angemeſſenen Spicknadel, in deren Spalten die Speckſtiften bis zur Hälfte leicht eingeſchoben werden können, wird an dem äußerſten Ende der Nuß einen Finger breit nach dem Faden durchgeſtochen, die Nadel bis zu den Spalten geführt, der Speckſtift bis zur Hälfte ſeiner Länge eingeſchoben, und die Nadel ſofort herausgezogen; das Fleiſch zieht ſich zuſammen, ſobald die Nadel durch iſt, erfaßt den Speckſtift, welcher ſogleich die Nadel verläßt und an beiden Seiten gleich weit aus dem Fleiſch ragend ſtecken bleibt. Nun wird ein zweiter Stich in der Entfernung als die Stiftchen dick ſind gethan, dann ein dritter und ſofort, bis die erſte kurze Reihe voll iſt. Die zweite Reihe wird einen Finger breit unter der erſten angefangen, ſo daß die Speckſtifte zwiſchen den erſteren herauskommen. Nachdem man mit der Spicknadel den ungleich herausſtehenden Stiften nachgeholfen und ihnen eine gewiſſe Gleichheit gegeben hat, wird endlich die dritte Reihe angefangen, und dieſes ſo fortgeſetzt, bis die ganze Nuß wie mit Perlen beſetzt geſpickt iſt, ſie wird mit feinem Salz und etwas weißem Pfeffer beſtaubt.

Die ſo vorgerichtete Nuß wird mit der geſpickten Seite oben, in eine kleine Caſſerole, deren Boden mit Papier, dünnen Speckblättchen und einigen Schnitten Schinken belegt iſt, gethan, mit acht Löffeln voll Fleiſchſaft (ſ. 2) begoſſen, auf eine heiße Stelle des Sparherdes geſetzt und der genau ſchließende Deckel mit ſcharfer Glut vollgehäuft. Nach einer kleinen halben Stunde wird nachgeſehen; wenn der Saft zu kurz gefallen, ſo müßte mit ein paar Löffel voll Fleiſchſaft nachgeholfen werden, und auch ein Eidotter kleines Stück Krebsbutter (ſ. 61), um dem auf Glace zu reduzirenden Saft größere Lebhaftigkeit der Farbe zu geben, hinzugethan; der Deckel wird mit friſcher Glut belegt und das Dämpfen fortgeſetzt; von drei zu drei Minuten wird aber mittelſt eines feinen Federpinſels der Saft auf den Speck behutſam getupft, und immer ſchnell wieder bedeckt und die Glut ſcharf gehalten, damit der Speck abtrocknend eine

lebhafte gelbbraune Farbe annehme, welches durch den Anſtrich von Glace recht gut gelingt.

Dieſes eben ſo angenehme als gut ausſehende Kunſtſtück eignet ſich zu einer jeden Unterlage, als: Sauerampfer, grüne Erbſen, Spinat, grüne Fiſolen, gemiſchte grüne Speiſe. Als zierendes Belege, zu einem jeden zuſammengeſetzten Gerichte, zu einem jeden Ragout, zu einer jeden Fleiſch-Mehlſpeiſe, als: Macaroni, gedämpften Reis u. dgl.

92. Gedämpfte Kalbs-Nuß. (Noix de veau étuvée.)

Dieſes Gericht iſt eine Wiederholung des vorhergehenden, nur mit dem Unterſchiede, daß es en négligée behandelt wird, und als ſelbſtſtändiges Gericht erſcheint. Die Nuß wird der vorhergehenden gleich vom Schlägel abgelöſt, aber ohne ſie erſt abzuhäuten oder die Euter wegzunehmen, in einem Tuch mürbe geklopft, dann mit kleinen Finger dicken und langen Speckſchnittchen, welche mit feinem Salz und weißem Pfeffer ſtark beſtaubt ſind, von oben herab etwas ſchief nach dem Faden, einen Daumen breit auseinander durchzogen. Das Dämpfen geſchieht dann wie bei der vorhergehenden, nur daß es etwas länger dauern muß in Betracht, daß die Nuß auf dieſe Weiſe bedeutend größer ausfällt. Vor dem Garwerden kommen ſechs Löffel voll Paradeisäpfel-Sauce (ſ. 54), in Ermangelung derer braune Sauce (ſ. 45) hinzu. Dieſe Beigabe vermengt ſich mit der vorhandenen Glace und dient, nachdem ſie durchgeſeihet iſt, um ſie von Speck und Schinken zu ſondern, als eine köſtliche Sauce unter die Nuß.

93. Kalbs-Nuß in Papier. (Noix de veau en papillote.)

Die vorhergehende Kalbsnuß wird, nachdem ſie mit groben Speckſchnitten durchzogen iſt, in ſtarkes Papier eingemacht. Es wird nämlich ein ſtarkes Papier in der Größe von der Nuß mit drei Finger breitem Rand, mit zerlaſſener Butter mittelſt eines Federpinſels gut gefettet und die Ränder zu einer Kapſel umgeſtülpt. Solche Kapſeln werden vier, eine immer ein wenig größer als die vorhergehende vorgerichtet, ſo daß eine über die andere geſteckt werden kann. Dann wird ein feines Kräutel, aus einem Löffel voll fein geſchnittener Scharlotten, einem Löffel voll Bertram, eben ſo viel grüner Peterſilie, ſo viel Kerbelkraut, und vier Löffel voll Champignon (ſtatt der letztern Trüffeln, was von beſonderem Effect iſt), mit vier Löffel voll fein geſchabtem

Speck nebſt dem gehörigen Salz, und einer Meſſerſpitz voll Muskatnuß beſtehend gut durcheinander gemengt. Der vierte Theil dieſes Kräutels wird in die erſte Kapſel aufgeſtrichen, die vorher mit feinem Salz und etwas weißem Pfeffer beſtaubt geweſene Nuß darüber gebreitet und mit dem übrigen Kräutel belegt. Nun kömmt die zweite Kapſel über die Nuß, ſo daß ſie bis auf den Boden der erſten reicht; jetzt kömmt die dritte über die erſte, wenn nämlich das Ganze angewendet worden iſt, dann die vierte über die zweite. Jetzt wird das Ganze mit Spagat ſorglich überbunden auf ein geſtülptes Blech, oder in eine angemeſſene Pfanne gethan, in eine nur ſchwach heiße Bratröhre geſtellt und langſam gebraten. Die obere Fläche des Papieres, wenn ſich dasſelbe zu ſtark färben ſollte, wird zeitweiſe mit Butter beſtrichen. Nach einer Stunde wird das Ganze behutſam umgewendet, und nach zwei Stunden von dem Spagat entblößt und ohne eine andere Zuthat als köſtliches Gericht aufgetiſcht.

94. Gebratener Kalbsſchlägel. (Cuissot de veau à la broche).

Wenn die Kalbsnuß aus dem Schlägel ausgelöſt iſt (ſ. die vorhergehenden Gerichte), ſo gibt derſelbe einen ſehr ordinären Braten, ja man benützt ihn lieber als Stofate. Bei der Einrichtung unſerer Sparherde ſind immer eine oder zwei Bratröhren angebracht und in ſolchen läßt ſich ein Schlägel recht gut braten, wenn man nur oft genug nachſieht und ebenſo denſelben umwendet. Man darf auch nicht außer Acht laſſen, den Schlägel ein paar Stunden vor dem Braten mit Salz einzureiben, bei dem Braten aber die Pfanne, in welche ein kleines Stückchen Butter gethan, nie trocken werden zu laſſen; ein paar Löffel voll Waſſer bei jedesmaligem Umwenden reichen aus. Uebrigens muß die Hitze ſo geleitet werden, daß ein ganzer Schlägel zwei Stunden in der Röhre verbleibt, denn ſo viel Zeit wird erforderlich, um denſelben gar zu machen. Der Ueberreſt des Kalbsbratens erſcheint am vortheilhafteſten als Eingeſchnittenes, welches bei dem Gänſebraten beſchrieben iſt.

95. Kalbs-Schnitzel. (De fausses côtelettes.)

Die Kalbsſchnitzel erſetzen einigermaßen die ſehr geſchätzten Coteletten (Carbonadeln), ſie ſind leicht bereitet, angenehmen Geſchmackes, leichter Verdauung und aus allen dieſen Gründen allgemein beliebt. Sie gewähren übrigens den Vortheil,

daß ſie keinen beſtimmten Fleiſchtheil in Anſpruch nehmen, indem jedes Kalbfleiſch, wenn es nur rein, ohne Häute und Sehnen iſt, ſich zu denſelben eignet. Aus großen Fleiſchmuskeln wie vom Schlägel, wenn die Nuß ausgelöſt iſt, werden einer Handfläche gleiche und einen Finger dicke Schnitten über den Faden geſchnitten, mit einer naß gemachten Haue oder einem flachen Holzſchlägel etwas flach geklopft, in reines Waſſer getunkt, und mit feinen weißen Semmelbröſeln gut eingehüllt in eine ziemlich ſtark mit Butter beſtrichene Pfanne gereiht, mit feinem Salz und etwas wenigem weißen Pfeffer beſtaubt und über ſcharfem Feuer, oder auf der heißeſten Stelle eines Sparherdes ſchnell abgebraten, dann umgewendet, und wenn es Noth thut, mit etwas Butter nachgeholfen, auch auf der andern Seite bis zur ſchönen gelbbraunen Farbe angelaſſen und ſogleich auf eine heiße Schüſſel angerichtet; in die Pfanne werden ſechs bis acht Löffel voll gute Fleiſchbrühe gethan, aufgekocht und über dieſelben als Saft gegoſſen. Die Oberfläche wird mit feingeſchnittenen Limonienſchalen beſtreut, und aufgeſchnittene Limonien beigegeben.

Da man nicht immer hinreichend große Fleiſchmuskeln zu dieſem Gerichte verwenden kann; ſo reichen, wie oben bemerkt, kleinere Fleiſchtheile, ja ſelbſt das Schulterfleiſch hin, Kalbsſchnitzel zu bereiten; in dieſem Falle muß aber das Fleiſch klein gehackt und in ſolche Schnitte geformt werden. Bei dem Auflegen mit Semmelbröſeln müſſen ſie über der Tafel naß gemacht und behutſam gehandhabt werden, damit ſie nicht auseinander fallen. Die Kalbsſchnitzel werden benützt als Zubiß (ſ. weiterhin den Tafelſervice betreffend) als Beleg eines jeden Gemüſes, als Theil einer Garnierung, und als ſelbſtſtändiges Gericht zu Gabelfrühſtücken oder Nachtmahlen.

96. Gebackene Kalbs-Leber. (Foie de veau frit.)

Die Kalbsleber wird dem vorhergehenden Gerichte gleich in Handfläche kleine, einen kleinen Finger dünne Schnitte getheilt, mit zwei Theilen Mehl und einem Theil Semmelbröſeln in einem Tuche mittelſt Hin- und Herſchleuderns abgetrocknet und den Kalbsſchnitzeln gleich, wenn es möglich iſt noch ſchneller abgebraten, und während dieſem mit feinem Salz und etwas Pfeffer hinreichend beſtaubt. Dieſes ſpäte Salzen geſchieht, um zu verhindern, daß ſich der Saft vor der Zeit entwickle und verloren gehe. In ihre Mitte, wenn ſie nicht als Garnirung, ſondern als ſelbſtſtändiges Gericht er-

5 *

ſcheint, kommen einige Löffel voll brauner Sauce (ſ. 45) mit Fleiſchſaft verdünnt.

97. Kalbs-Briesen (Drüſen). (Ris de veau.)

Die Kalbsbrieſen werden vorzugsweiſe zu Eingemachtem oder Ragout verwendet (ſ. weiterhin die Behandlung dieſer Gegenſtände betreffend); zu dieſem Zweck werden ſie längere Zeit ausgewäſſert; dann in neuem Waſſer eine Viertelſtunde lang abgekocht und wieder ins kalte Waſſer gethan, aus dieſem werden ſie ſehr ſorgſam abgehäutet, und in einer Braiſe (ſ. die Braiſe bei dem Kalbskopf (75) eine halbe Stunde oder ſo lange gekocht, bis ſie gar werden; dieſes muß ſorgfältig beobachtet werden, weil zu wenig gekocht ſie unausſtehlich zähe, zu viel hingegen ekelhaft werden. Nun werden ſie in halben Löffel kleine Stücke gebrochen und zu dem Eingemachten oder zu einem beliebigen Ragout gethan.

98. Kalbs-Brieschen in Papier. (Ris de veau en papillotes.)

Dieſe Verwendung ſcheint der zweckmäßigſte Gebrauch dieſes ſonderbaren Fleiſchtheiles, und wird ganz den Zungen in Papier gleich behandelt (ſ. 72).

99. Kalbs-Briesen am Rost. (Ris de veau pannés grillés.)

Nachdem die Brieschen gereinigt und etwas ſpröde weich gekocht worden ſind, werden ſie in halben Finger dünne Scheiben geſchnitten, mit einer etwas dicken Einmachſauce (ſ. gebackenes Kalbsfrikaſé ſ. 85) beſtrichen, mit Semmelbröſeln aufgelegt, und wie Kalbsſchnitzeln (95) ſchnell abgebraten, mit dem Unterſchiede, daß ſtatt Butter reines und etwas mehr Schmalz in die Pfanne gethan wird. Ihre Geſchmackloſigkeit fordert einige kräftige Kräuter oder eine Paradeisäpfelſauce (ſ. 53, 54), die in ihre Mitte gegoſſen wird.

VI. Abschnitt.

Vom Schöpsen- und Lammfleisch.

Bei dem anhaltenden und allgemeinen Beſtreben der Schafzüchter, dieſes ſo nutzbare Thier zu veredeln, müßte, man ſollte

es glauben, dies auch der Küche zu Gute kommen, und doch iſt dies nicht der Fall. Durch Kreuzungen wird zwar die Wolle feiner, aber nur durch zweckmäßige Nahrung das Fleiſch gleichſam veredelt. Dieſes ſcheint den Züchtern weniger am Herzen zu liegen; übrigens mag die Localität den größten Einfluß hierin ausüben, denn Englands und Niederlands kräuterreiche Triften liefern das Beſte dieſer Art, und von dorther kommen die große Anzahl Gerichte aus Schöpſenfleiſch, deren einfachſte Bereitungen die köſtlichſten Speiſen geben, während wir einen Aufwand von Kunſt bedürfen, um dieſem Fleiſche einen Geſchmack abzugewinnen.

Da wir das Fleiſch vom ganzen Thiere benützen wollen, ſo machen wir den Anfang von oben mit den Hälſen, der Kopf wird nicht verbraucht.

100. Schöpſenhälſe am Roſt. (Les cous de mouton pannés grillés.)

Da der zum Verbrauch beſtimmte Schöps ſeiner ganzen Länge nach geſpalten wird, ſo gibt der Hals zwei Hälften. Drei ſolche Hälften werden nun behutſam von den Wirbelbeinen abgelöſt, und mit etwas Waſſer, einer blattweiſe geſchnittenen Zwiebel, zwei Lorberblättern, vier Gewürznelken, ein Paar Würzchen Ingwer und dem hinreichenden Salz, langſam weich gekocht, und zum Auskühlen bei Seite geſetzt. Nach dem Lauwerden thut man ſie auf eine flache Schüſſel und bedeckt ſie mit etwas Flachem, damit ſie bei dem völligen Erkalten dieſe flache Form behalten. Nun werden ſie in zwei Finger breite Stückchen geſchnitten, in zerlaſſene Butter mit feinem Kräutchen (ſ. die Rindszunge am Roſt 73) getunkt, mit Semmelbröſeln aufgelegt und wie dort gar gemacht. In ihre Mitte kommen einige Löffel voll mit Glace gehobene Pfefferſauce (ſ. 46).

101. Schöpſenhälſe mit Scherrüben. (Les cous de mouton aux navets.)

Die Hälſe werden, den vorhergehenden gleich, von den Wirbelknochen abgelöſt, eine Viertelſtunde lang in Waſſer abgekocht, ſorgſam von anhängendem Schaum gereinigt, in halben Löffel kleine Stücke geſchnitten, und in die Scherrüben gethan, um mit denſelben gar gemacht zu werden (ſ. den Artikel die Scherrüben betreffend). Das Schöpſenfleiſch hat das Eigenthümliche, daß es mit Rüben aller Art ſchmackhafter wird.

102. Schöpſen=Coteletten am Roſt. (Côtelettes de mouton grillées.)

Die Schöpſen=Cotelette (ſ. Carbonadeln) am Roſt werden den kälbernen Kalbsrippen (ſ. 86) gleich behandelt, und will man weniger Umſtände machen, ſo werden ſie den Kalbsſchnitzeln ähnlich bereitet (ſ. 95).

103. Schöpſene Brüſte am Roſt. (Poitrine de mouton grillée.)

Die Brüſte, eine geringe Ausbeute gewährend, müſſen dennoch aus ökonomiſchen Gründen verwendet werden. In dieſem Falle werden ſie in geſalzenem Waſſer weich gekocht, ſo daß man die Rippen durch ein leichtes Drehen von den Knorpeln ablöſend herausziehen kann, ohne das Fleiſch zu zerreiſſen; dann werden ſie flach beſchwert, kalt geſtellt, und endlich den Schöpſenhälſen ganz gleich behandelt (ſ. 100).

104. Gebratene Schöpſen=Lenden mit Peterſilie. (Carbonades de mouton au persil.)

Die Lenden (ſ. Kalbsnierenbraten 88) werden wie jene zum Braten vorgerichtet, dann aber die Haut von dem fleiſchigen Theile behutſam abgelöſt, und mit kleinen Sträußchen grüner Peterſilie vollgeſpickt, und während des Bratens mit zerlaſſener Butter oft beſpritzt, ſo daß die Peterſilie reſchwerdend nicht abgeſtreift werde. Darunter kommen einige Löffel voll brauner Sauce (ſ. 45).

105. Schöpſen=Lenden mit einem Gemüſe. (Carbonades de mouton au legume.)

Der Lendenbraten wird dem Kalbsnierenbraten gleichbehandelt mit dem Vorbehalt, daß, da derſelbe um die Hälfte kleiner als jener iſt, die Bratzeit im Verhältniſſe ſtehe. Übrigens pflegt man dieſen Braten ſelten ſo hoch zu halten, um ſeinethalben ein freies Feuer anzumachen, um ſo weniger als mit einiger Sorgfalt das Braten in der Röhre genügend bewerkſtelligt werden kann.

Dieſer Braten, ſo wie überhaupt alles Schöpſenfleiſch, eignet ſich beſonders als Belege folgender Zuſpeiſen, als Braunkohl, Rüben jeder Art, Linſen, Erdäpfel in Geſtalt von Mus oder geſchmort, Andivi als Salat oder eingemacht (ſ. die Gemüſe betreffend).

106. Schöpſen-Nieren geröſtet. (Rognons de mouton sautés.)

Die Nieren, wenigſtens zwölf an der Zahl, werden der Länge nach von einander geſchnitten, das ſie umgebende Häutchen herab geſtreift, und nun in eine mit Butter beſtrichene Pfanne gethan, über der heißeſten Stelle des ſtark geheitzten Sparherdes geröſtet; je ſchneller dieſe Operation von Statten gehet, deſto beſſer für das Gericht, denn je länger die Nieren am Feuer bleiben, deſto härter werden ſie. Iſt nun eine Seite ſo weit abgebraten, das heißt leicht gefärbt, ſo werden ſie umgewendet, mit einem Löffel voll fein geſchnittenen Schalotten und der Hälfte ſo viel grüner Peterſilie beſtreut, endlich zu allerletzt mit dem gehörigen Salz und Pfeffer gewürzt, durcheinander geſchwungen und angerichtet.

107. Schöpſen-Nieren am Roſt. (Rognons de Mouton grillés.)

Dieſe liebliche, von der vorhergehenden durch Elegance und Prätenſion ſich auszeichnende Speiſe wird auf folgende Art bereitet. Es werden wenigſtens zwölf gleich große ſchöne Schöpſennieren in drei, vier Theile geſpalten und nachdem das ſie umſchließende Häutchen abgezogen iſt, auseinander gebreitet und durch feine Silberſpießchen (in Ermangelung derſelben mit Holzſpießchen) in dieſer ſcheibenförmigen Form erhalten, in eine Schüſſel gelegt, mit in dünne Scheiben geſchnittener ſpaniſcher Zwiebel, einigen Lorbeerblättern und etwas grüner Peterſilie belegt und mit einigen Löffeln voll feinem Oehl begoſſen; in dieſer Marinade werden ſie von Zeit zu Zeit umgewendet einige Stunden erhalten. Während dem wird ein Löffel voll grüner fein geſchnittener Peterſilie, eben ſo viel ſehr fein geſchnittene Schalotten, die in ein wenig kochendes Waſſer geworfen, aber gleich wieder abgeſeiht und etwas ausgepreßt worden, endlich ein halber Löffel voll fein geſchnittenes Kerbelkraut mit vier Loth friſcher Butter, etwas wenigem Salz und weißem Pfeffer zu einer gleichförmigen Maſſe abgerührt. Nun werden die Nierchen auf einen Roſt gereiht, mit Salz beſtaubt und über ſcharfer Glut gebraten; nachdem die untere Seite etwas Farbe angenommen hat, werden ſie umgewendet, wieder mit Salz und etwas weißem Pfeffer beſtaubt, die Glut aufgefriſcht und gar gebraten. Dieſes Garbraten darf nicht über vier Minuten dauern und iſt vollkommen erreicht, wenn man in

das Fleiſch mit der Meſſerſpitze ſticht, und ein klarer etwas röthlich gefärbter Saft hervorquillt. Man muß ſich hüten den klaren röthlichen Saft mit dem Blute zu verwechſeln. Dann werden ſie angerichtet und in die Mitte eines jeden ein Kaffeh-löffel kleines Stück von der angerichteten Butter gethan.

Das ſpäte Salzen bezweckt die Niere mürber und ſaftiger zu erhalten; im entgegengeſetzten Fall würden ſie zähe und ſaftlos. Auf unſern Sparherden läßt ſich dieſe Speiſe gleich-falls bereiten. Man muß aber bedeutend viel Butter in die Pfanne geben.

108. Schöpſen-Braten. (Le rôt de mouton.)

Als Braten wird das Schöpſenfleiſch ſelten in Anwendung gebracht, obgleich ein mit Knoblauch geſpickter, gut mürbe ge-legener und in Saft gut gebratener Schöpſenſchlägel ein recht ſchmackhaftes geſundes Gericht darbietet (ſ. den Kalbsſchlä-gel betreffend 94). Es wird dieſem Braten immer eine Unterlage von geröſteten Erdäpfeln oder Fiſolen oder andern beliebigen Gemüſen gegeben.

109 Schöpſenſchlägel auf engliſche Art. (Gigot de mouton à l'anglaise.)

Als Gegenſatz zu dem Vorhergehenden erhält dieſes Ge-richt Berückſichtigung, vielleicht ſeines brillanten Anſehens wegen.

Der mürbe abgelegene Schlägel wird noch insbeſondere mürbe geklopft, dann in einem großen Gefäße mit Waſſer auf-geſetzt. Nach dem Aufkochen und wiederholten Abſchäumen werden einige Lorbeerblätter und Salz hinzu gethan, nun wer-den ungefähr zwölf Daumen dicke zierlich zugeſchnittene Gelbe-rüben und eben ſo viel weiße in Ermanglung deren rund zugedrehte Kohlrüben mitgekocht, nachdem der Schlägel ſich dem Garwerden nähert, werden ſechs Roſen rein geputzter Carviol (Blumenkohl) in den Sud gethan, endlich fünf Mi-nuten ſpäter kommen zwölf mittelgroße rund geſchälte Erd-äpfel hinzu. Es wird von allem Anfange ſo angetragen, daß ſowohl der Schlägel als die hinzu kommenden Ingredien-zien gerade zum ſerviren der Tafel gar werden. Nun werden die Gemüſe Stück für Stück auf ein reines Tuch gelegt, damit die Flüſſigkeit etwas abtrockne. Jetzt wird der Schlägel aus dem Sud gehoben, die allenfalls vorragenden Knochen beſeitigt, zierlich tranſchirt wieder in die gehabte Form zuſammengeſetzt und nun mit den Gemüſen auf's Zierlichſte belegt, hie und

da wird eine Scheibe Rotherübe beigemiſcht. Das Ganze bildet ein Schaugericht ganz eigener Art, nur darf ſolches Gericht nicht aufgetiſcht werden, wenn das Rindfleiſch mit Gemüſen erſcheint. Eine Butterſauce (ſ. 59), welche mit der Sudflüßigkeit angemacht, mit vier Löffel voll Eſſig angeſäuert und fein geſchnittener grüner Peterſilie nebſt Salz und Muskatnuß gewürzt worden iſt, wird beigeſetzt. Man darf die Idee, als ſei das ſo in Waſſer gekochte Fleiſch von ſchwachem Gehalt, nicht aufkommen laſſen. Es iſt in der That von vortrefflichem Geſchmack durch den Mitgenuß von dem Wurzelwerk und der angeſäuerten Sauce noch gehoben.

110. Gedämpfter Schöpſenſchlägel. (Gigot de mouton braisé.)

Der mürbe abgelegene und noch insbeſondere mürbe geklopfte Schlägel (man möge dieſe immer wiederholte Formel zu gute halten der Unerläßlichkeit ihrer Bedeutung wegen) wird mit klein Finger dicken Speckſchnittchen, welche vorher ſtark mit Salz, ſchwarzem Pfeffer und zerriebenem Knoblauch eingehüllt worden ſind, häufig durchzogen, in eine mit etwas Speck gefüllte Reine oder Caſſerole gelegt, mit zwei Zwiebeln, zwei Gelberüben, zwei Peterſilienwurzeln und vier Lorbeerblättern nebſt einem Sträußchen Thymian belegt, dann mit einem Kaffehlöffel voll ſchwarzem Pfeffer, ein Paar Gliedchen Ingwer, einem Kaffehlöffel voll Gewürznelken beſtreut, und auf allen Seiten abgebratelt, nun werden mehrere Schnittchen Schneideſchinken und ein halb Pfund reines friſches Rindfett ebenfalls in dünne Scheiben geſchnitten darüber gethan, mit einer halben Maaß fetter Fleiſchbrühe und eben ſo viel Oeſterreicher Wein genäßt ſorgſam bedeckt und in einer Bratröhre ungefähr dritthalb Stund lang gedämpft. Bei dem Anrichten wird der Schlägel nach den Regeln (ſ. weiterhin das Tranſchiren betreffend) zerſchnitten, in die erſte Form wieder zuſammen gelegt, und über ein braunes Ragout oder glaßirte Zwiebeln oder ſogar mit gleich großen, rund geſchälten, geſalzenen und in Schmalz braun gebackenen Erdäpfeln aufgetiſcht. Eine Schaale voll des rein abgefetteten Sudes wird beigeſetzt.

111. Schöpſenſchlägel mit Sardellen. (Gigot de mouton aux anchois.)

Dieſes Gericht gilt nur für beſondere Liebhaber von heterogenem Geſchmack. Die Bereitung iſt übrigens ſehr einfach,

Der Schlägel wird nämlich mit Sardellen reich geſpickt, gebraten und über ein Stück Sardellenbutter angerichtet; die durch die Hitze zergehende Butter bildet mit dem entquillenden Saft die gehörige Sauce.

112. Eingeſchnittenes von Schöpſen. (Capilotade de mouton.)

Wir haben viele Gerichte, die von Uebriggebliebenem bereitet werden, und dieſes hier darf mit vollem Recht unter die vorzüglichen gezählt werden, ja man bratet gerne die Schultern zu dieſem Zweck ab und behandelt ſie auf folgende Weiſe.

Der übrig gebliebene Braten wird nämlich in Stücke von der Größe eines Löffels ungefähr getheilt, die Knochen und Sehnen beſeitigt und ſonſt zierlich zugeſchnitten. Dieſes wird nun, auf eine Menge von zwei Pfund, mit einem Löffel voll Schalotten, eben ſo viel Bertram, einem halben Löffel voll Kerbelkraut, nebſt etwas Salz und Pfeffer beſtreut, mit vier Löffel voll gutem Eſſig und zweimal ſo viel gutem Rahm nebſt etwas wenig ſchwarzer Brühe (ſ. 5) genäßt, und eine halbe Stunde langſam gekocht. Man pflegt kleine Butterkrapfel oder abgebackene zierlich zugeſchnittene Semmelſchnittchen rund um das Gericht zu reihen.

Eine andere Bereitungsweiſe, die noch weniger Umſtände macht, beſteht darin, daß man das vorgerichtete Fleiſch mit braunen Semmelbröſeln dicht beſtaubt, mit Eſſig und Rahm nebſt dem Bratenſaft näßt, mit einem Gliedchen fein mit Kochſalz und Pfeffer zerriebenem Knoblauch und ein paar Lorbeerblättern würzt und gehörig verkocht. In beiden Fällen iſt eine Zugabe von einem halben Löffel kleinen Stück Butter vor dem Verkochen empfehlenswerth.

113. Gebackene Lammsköpfel. (Une friture de têtes d'agneaux.)

Dieſes Gericht iſt eine wahre Capriceſache, es iſt ziemlich koſtſpielig (in Betracht des Schmalzes), gewährt wenig Ausbeute und nur als Zeitvertreib für Eſſende, die keinen Hunger haben, zu betrachten; um jedoch auch ſolchen Herren uns gefällig zu bezeigen, wollen wir hiermit die Beſchreibung unternehmen. Zwei von gut genährten Lämmern ſammt den Hälſen genommene Köpfel werden entzwei geſpalten, die Augen herausgenommen und die untern Kiefern beſeitigt, das Hirn herausgenommen und in dem Fleiſchtopfe weich gekocht. Nach Erfolg deſſen wer-

den ſie kalt geſtellt. Nun wird das Hirn gereinigt, nämlich die allfallſigen Knochen, Splitter und alle Blutäderchen beſeitigt und mit etwas Salz und weißem Pfeffer beſtaubt. Jetzt werden die Hälſe in zwei Finger ſchmale Stückchen zerſchnitten. In die Vertiefung des Hirnknochens werden die Hirne wieder eingelegt und mit einer dünnen Scheibe Semmel darinnen gleichſam befeſtiget; nun wird das Ganze mit etwas Salz und weißem Pfeffer von allen Seiten beſtaubt, in abgeſchlagene, mit etwas Waſſer verdünnte Eier Stück für Stück getunkt, mit Semmelbröſeln ſtark aufgelegt und in heißgemachtem Schmalz (zwei Pfund) ſchnell gebacken. Nach dem letzten Einlegen wird das Schmalz noch ſtärker erhitzt und eine ſtarke Hand voll abgezupfter grüner Peterſilie hinein gethan und ſobald das heftige Aufbrauſen aufgehört hat, heraus auf ein Tuch gelegt, und über das Gebackene aufgehäuft.

114. Gebackenes Lämmerne. (La friture d'agneau.)

Zu dieſem Gericht werden die Schultern und der obere Theil des Rückens verwendet, in zwei Finger kleine Stücke zerhauen, und in einer Schüſſel mit Salz beſtaubt, durch einander geſchwungen und bedeckt (um die Einwirkung der Luft abzuhalten) eine halbe Stunde lang ſtehen gelaſſen. Dann wird es Stück für Stück in abgeſchlagene mit etwas Waſſer verdünnte Eier getunkt, mit Semmelbröſeln gut aufgelegt und etwas langſamer als die vorhergehenden gebacken, indem das rohe Fleiſch während des Backens gar werden muß. So bereitet erſcheint ſolches als Belege einer Grünſpeiſe. Oder bei Nachtmahlen und Gabelfrühſtücken als ſelbſtſtändiges Gericht.

Die franzöſiſche Art dies Gebackene zu geben, unterſcheidet ſich darin, daß die Fleiſchſtückchen nicht mit Eier und Semmelbröſeln aufgelegt werden, ſondern einige Hände voll Mehl mit einer Hand voll Semmelbröſeln werden auf ein Tuch gethan und ſo viel Stückchen, als man auf einmal in die Backpfanne geben kann, in dasſelbe gelegt, das Tuch an den zwei Enden zuſammen genommen, durch Hin- und Herſchleudern abgetrocknet, dann in Schweinſchmalz gebacken. Das Schweinſchmalz hat die gute Eigenſchaft, daß es nicht ſo bald ſchwach wird und dem Gebackenen eine reſchere Kruſte gibt. Das feine italieniſche Oehl beſitzt dieſe Eigenſchaft in noch höherem Grade, allein uns ſtehet es ſchon des hohen Preiſes wegen zu dieſem Behufe nicht zu Gebote. Ueber das Gebackene werden einige Löffel voll einer kräftigen Paradeisapfel-Sauce (ſ. 54) gegoſſen.

115. Eingemachte lämmerne Brüſte. (Poitrines d'agneaux en fricassée.)

Nachdem die Schultern abgelöſt und die Brüſte zwei Fingerbreit vom Rückgrade abgehauen ſind, werden ſie untergriffen, das heißt, es wird die fleiſchige Haut von den Rippen mittelſt Eingreifen des Fingers ſo loſe gemacht, daß die Bruſt eine Art Taſche bildet. Nun wird eine Fülle gemacht, aus einer Taſſe voll in Milch etwas aufgeweichter weißer Semmel, einem viertel Pfund zerlaſſener und abgeſchäumter Butter und zwei ganzen Eiern, was ſehr genau durch einander gemengt, mit etwas Salz und ein wenig fein geſchnittener grüner Peterſilie gewürzt wird. Dieſe Fülle wird in die Brüſte gefüllt, an dem unteren Ende gut vernäht und im Fleiſchtopfe eine halbe Stunde lang abgekocht, unterdeſſen wird eine halbe Maaß weiße Sauce (ſ. 44) in einer ſchicklichen Caſſerole ins Kochen gebracht, die Brüſtchen hinein gethan und gar gekocht, welches wieder eine halbe Stunde in Anſpruch nimmt, dann werden ſie aus der Sauce auf eine Schüſſel gethan, genau bedeckt, warm geſtellt, um die Zeit zu gewinnen, die Sauce noch etwas mehr einzukochen, ſie muß mit gehörigem Salz und etwas Muskatnuß gewürzt ſein, dann wird ſie mit drei bis vier Eidottern, die aufgeſchlagen mit zwei Löffel voll weißer Brühe abgerührt ſind, legirt, nämlich in die Sauce gegoſſen und über dem Feuer ſchnell gerührt bis dieſelbe etwas verdickt, dann, wenn ſie nicht ſehr rein wäre, durch ein Haartuch gepreßt. Jetzt werden die Brüſtchen mit ſehr ſcharfem Meſſer in Blätter geſchnitten, ſo daß eine jede Rippe eine Schnitte gibt, die dann in einem Kranze rundlaufend angerichtet, ein gefälliges Anſehen geben, darüber kommt die Sauce. Man pflegt den Werth dieſes Gerichts durch Beigabe eines Ragout zu erhöhen (ſ. weiterhin den Artikel Ragout).

116. Lämmerbrüſtchen am Roſt. (Poitrines d'agneaux.)

Die vorhergehenden Brüſtchen werden auf eine flache Schüſſel ausgebreitet, mit ihrer legirten Sauce begoſſen, genau bedeckt und kalt geſtellt. Den andern Tag, wenn alles gut geſulzt iſt, werden Stück für Stück aufgehoben mit der übrigen Sauce mittelſt eines Pinſels beſtrichen mit feinen Semmelbröſeln beſtaubt, ſonach in abgeſchlagene Eier, die mit etwas Waſſer verdünnt ſind, getunkt und wieder mit Semmelbröſeln aufgelegt, endlich in eine ſtark mit Butter beſtrichene Pfanne gereiht und auf beiden Seiten gelbbraun ſchnell abgebraten.

117. Lämmerne Coteletten. (Côtelettes d'agneau.)

Dieſe Rippchen werden ganz ſo bereitet, wie die kälbernen, um daher Wiederholungen zu vermeiden, verweiſen wir auf dieſen Paragraph (ſ. 86). Da dieſe Rippchen in der Regel gar zu klein ſind und daher bei dem Braten gar zu leicht austrocknen, ſo werden immer zwei Rippchen auf eine Cotelette genommen.

118. Lämmerne Rippchen in Papier. (Côtelettes d'agneau en papillotes.)

Wie die vorhergehenden, den kälbernen gleich behandelt (ſ. 87), nur darf man nicht unbeachtet laſſen, daß die Dauer des Bratens zu ihrem Volumen in Verhältniß ſtehen müſſe.

119. Lammsbraten oder Lämmerne-Haſe. (Rôti d'agneau.)

Nachdem der obere Theil des Lamms bei der erſten kurzen Rippe, nämlich über den Nieren abgehauen iſt, bleibt der untere Theil des Rückens ſammt den beiden Schlägeln ungeſpalten als zum Braten beſtimmt; und weil faſt dasſelbe bei dem Haſen der Fall iſt, ſo mag es daher kommen, daß dieſer Braten auch lämerner Haſe benannt wird. Es darf übrigens kaum erinnert werden, daß das Lamm zu dieſem Zwecke beſonders ſchön ſein müſſe. Nachdem nun die vorſtehenden Knochen abgehauen und das Ganze ſorgſam gereinigt iſt, werden die Schlägel flach auswärts gebogen und in dieſer Lage mittelſt eiſernen Spießchen befeſtigt, ſo auch ein derlei Spießchen von oben her in den Rückgrad geſteckt, darauf mit Salz eingerieben und ein Paar Stunden kalt geſtellt, damit das Salz eindringen könne, während dieſer Zeit muß es mit feuchtem Tuche bedeckt bleiben, um die Einwirkung der Luft abzuhalten. Jetzt wird derſelbe an einen ſtarken Spieß gethan, am obern Ende vermöge des vorragenden Spießchens an dem unteren bei den Schenkelknochen feſt angebunden, in der Mitte wird der Spagat über den Rückgrad mittelſt einer Nadel durch das Fleiſch geführt und an den Spieß befeſtigt. Iſt der Braten ſtark, z. B. zehn Pfund ſchwer, ſo werden zwei Bogen mit Butter beſtrichenem Papier über denſelben gebunden, um zu verhüten, daß ſich allzuſchnell eine Kruſte bilde und das fernere Garbraten erſchwere. Nach einer Stunde des Bratens wird der Überwurf abgenommen, das Feuer aufgefriſcht, die Glut in halben Mond herumgeſchürt

und der Braten angerückt und oft mit Butter betupft, damit derſelbe eine ſchöne Farbe annehme, welches in einer halben Stunde vollkommen gelingen kann. Als Braten erſcheint derſelbe mit einigen Löffel voll brauner Brühe (ſ. 4).

Man gibt dieſen Braten gerne vom Anfange des Mahles als Gegenſtück zum Rindfleiſch, dann muß derſelbe aber eine derbere Unterlage bekommen, als Maccaroni auf italieniſche Art, gedünſteter Reis, oder eine gemiſchte grüne Speiſe u. dgl.

Der Braten in der Röhre. Die Noth macht erfinderiſch, iſt ein allgemeines Sprichwort von unbeſtreitbarer Wahrheit. Wir waren aus Noth des Brennmaterials zu unſern Sparherden getrieben (daher die Benennung); der menſchenfreundliche Philoſoph Graf Renford hat das Verdienſt ſie uns zuerſt in annehmbarer Geſtalt vorgeführt zu haben. Vom Anfange gings etwas holperig, man wußte nicht gleich alle die Vortheile und Bequemlichkeiten aufzufinden, welche dieſelben darbieten, übrigens iſt zu bedenken, welche Claſſe Menſchen damit zu thun hatte. Wer möchte ſie jetzt gegen den alten offenen Feuerherd vertauſchen? Man war und iſt noch großentheils der Meinung, in einer Bratröhre (einem weſentlichen Theil des Sparherdes) könne der Braten nicht ſo ſchmackhaft bereitet werden, als bei offenem Feuer; die Erfahrung zeigt aber, daß wir aus der Bratröhre eben ſo gute, ſo feine, ſo ſaftige Braten erhalten und zwar auf eine leichtere, ich möchte hinzuſetzen, einfachere Art, als bei dem koſtſpieligſten, beſt beſorgteſten offenen Feuer, denn bei dieſem empfängt der Braten eine heftige Hitze nur auf einem Puncte und entfernt ſich von derſelben durch immerwährendes Drehen zur kalten Luft, wodurch der Prozeß verlängert wird, welches zwar nothwendig iſt, um dem Verbrennen vorzubeugen. Die Feuchtigkeit durch die Hitze ausgedehnt, quillt durch die Poren hervor, wird verdampft, verdickt und bildet die wohlſchmeckende feine Kruſte von anſprechender Farbe. Dasſelbe gehet nun in einer Röhre auf vollkommenere Weiſe vor ſich, die Hitze, das allein wirkende Princip, iſt hier weniger heftig, wirkt aber gleichförmig auf den ganzen Körper mit Ausſchluß der kalten Luft, der Saft entquillt ebenfalls und wird verdampft, die feine ſchmackhafte Kruſte bildet ſich ganz ſo, wie bei dem andern, nur daß man Sorge tragen muß, daß nicht zu viel Flüſſigkeit ſich in der Pfanne vorfinde, um nicht ſo viel Dampf zu veranlaſſen, daß die Wirkung der trockenen Hitze behindert würde. Zu dieſem Behuf werden nur ein paar Löffel voll Butter und eben ſo wenig Waſſer in die Pfanne gethan, und der Braten über ein paar Holzſpeichen gelegt, um nicht in der Flüſſigkeit zu liegen. Das ofte Umwen-

den und mit Butter betupfen wird ein Bedingniß. Sind wir einmal dahin gekommen, daß der Braten in der Röhre ſo gleichförmig gedreht werden kann, wie bei offenem Feuer, ſo werden wir vorausſichtlich einen bedeutend beſſeren Braten bekommen, weil der Andrang der Luft durch das Feuer in ſtarkem Zug verſetzt, immer Staub mit ſich führt und in anderer Rückſicht nachtheilig einwirkt.

120. Lämmernes Beiſchel. (Le poumon d'agneau.)

Unter der Benennung lämmernes Beiſchel bekömmt man die Lunge, Leber und das Herz des Lamms. Die Leber wird abgelöſt, die Lunge aber und das Herz werden in dem Fleiſchtopf eine Viertelſtunde lang abgekocht, dann mit feuchtem Tuch bedeckt und kalt geſtellt. Während dieſem (angenommen, daß man zwei ſolche Beiſchel zu verarbeiten hat) werden acht Loth Butter mit einem Löffel voll Mehl braun geröſtet, mit der Hälfte ſchwachem Weineſſig und eben ſo viel Fleiſchbrühe zur dünnflüſſigen Sauce abgerührt und mit zwei Lorbeerblättern verkocht. Jetzt werden die Lungen und das Herz feinnudlich zerſchnitten, in die Sauce gethan und darin völlig weich gekocht, endlich mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt. Die Lebern werden in dünne Scheiben geſchnitten, in Mehl gewalzt, in eine mit Fett beſtrichene Pfanne gelegt, mit Salz beſtaubt und ſchnell an beiden Seiten abgebraten. Sie kommen im Kranz gereiht über das Beiſchel. Sind Butterkrapfel und gebackene Semmelſchnittchen vorhanden, ſo kommen ſolche über das Beiſchel, die Leber dagegen nudlich geſchnitten in dasſelbe.

Es gibt Viele, die die Würze der Limonienſchalen gerne haben, für ſolche wird die Schale dünnblättrig und dann feinſtiftlich geſchnitten und über das Gericht geſtreut.

VII. Abſchnitt.

121. Vom Schweine.

Die Gutſchmecker behaupten, man ſolle vor einem Rudel Schweine jedesmal den Hut ziehen vor lauter Erkenntlichkeit für all das Gute, das ſie uns darbieten; es iſt übrigens ganz richtig, daß kein Thier ſo ganz für die Küche heranwächſt und in ſolcher Mannigfaltigkeit derſelben nutzbar iſt; der Speck allein wäre ſchon hinreichend, unſere Erkenntlichkeit anzuregen. Es gehört zur Eigenthümlichkeit dieſes Thieres, daß

es ſo leicht und in ſolcher Menge Fett anſetzt, denn es ſteckt gleichſam in einer dicken Hülle und es gehört zu keiner Seltenheit, dieſes Fett (Speck) vier bis fünf Zoll ſtark, zwiſchen Haut und Fleiſch abgelagert zu finden. Die inneren Theile ſind ebenfalls voll Fett, das aber weniger compact iſt und daher geſchmort (ausgelaſſen) als Schweinſchmalz in den Handel gebracht wird. Dieſes Schweinſchmalz zeichnet ſich aus durch die Eigenſchaft, dem Gebackenen eine reſchere Kruſte zu geben und nicht ſobald ſchwach und ſchäumend zu werden, daher es mehr als Rindſchmalz leiſtet. Wir werden im Nachfolgenden Gelegenheit haben, die eßbaren Theile einzeln zu beſprechen.

122. Schweinernes heißgeſotten. (Les abatis de cochon à la vinaigrette)

Das gemäſtete Schwein wird nur ſeines Fettes wegen geſchätzt, und kann eben des Fettes wegen nicht zu einer jeden Bereitung genommen werden; ſo z. B. diejenigen Theile, die als Abfälle betrachtet werden, als: Kopf und Füße von einem mageren Schweine, das nämlich nur eine Finger dünne Schichte Fett angeſetzt hat, werden in Handflächen kleine Stücke von den Knochen geſchnitten und mit wenig Waſſer und dem gehörigen Salz ohne andere Zuthat ſchnell körnig abgekocht und mit geriebenem Kren aufgetiſcht, welches jedoch nur bei Gabelfrühſtücken ſtattfinden kann. Dieſelben Abfälle von einem Maſtſchweine müſſen ſchon mit Eſſig abgekocht und mit viel Gewürz, als ſchwarzem Pfeffer, Gewürznelken, Salz und einem Büſchel Bertram ſtark verſotten werden, und nebſt dieſem wird noch der Kren beigeſetzt, um die Verdauung des Fettes zu erleichtern.

123. Geſulztes vom Schweinskopf. (La tête de cochon à la gelée.)

Der nach dem Vorhergeſagten heißgeſottene Schweinskopf und die Füße werden aus dem Sude gehoben, reinlich und klein zugeſchnitten und in eine beliebige Form gethan, der Sud wird aber abgeſeiht, abgefettet und mit einem bis zwei Eiern, je nach der Menge desſelben, mit zuſammengebundenen Speilchen über dem Feuer ſo lange geſchlagen, bis die Eier zu ſtocken anfangen, dann wird die Caſſerole genau bedeckt, auf einer minder heißen Stelle eine halbe Stunde in Ruhe gelaſſen, endlich die Sulze durch ein reines Tuch geſeiht, über den Kopf gethan und kalt geſtellt, welches nach längerer Zeit zu einem Kuchen ſulzt. Die Form wird dann in heißes Waſſer getaucht, nämlich ſo tief,

als die Sulz ſie ausfüllt, und wird auf eine Schüſſel umgeſtürzt. Sollte dieſes Gericht reicher ausſtaffirt und geputzt ſein, ſo wird mit der Bereitung ſo verfahren, wie bei dem Wildſchweinskopf (ſ. weiterhin dieſen Gegenſtand betreffend).

124. Schweins-Schnitzel. (Fausses Cotelettes de cochon.)

Das Fleiſch von den Hälſen oder auch von den Schultern wird von den Knochen, der Haut und den Sehnen ausgelöſt, und ganz ſo wie bei den Kalbsſchnitzeln behandelt (ſ. die Kalbsſchnitzel 95).

125. Heißgeſottene Schweinsbruſt. (Poitrine de cochon à la vinaigrette.)

Nachdem die Bruſt bis zur Hälfte weich gekocht iſt, wird dieſelbe aus dem Sude gehoben und verſucht die Rippen herauszuziehen, ohne das Fleiſch zu zerreißen, welches dadurch am ſicherſten erlangt wird, wenn man die Rippen, da wo ſie an die Bruſtknorpel angewachſen ſind, ſcharf abdrückt, und durch ein behutſames Drehen vom Fleiſch lostrennend herauszieht; dann wird auch der äußerſte Bruſtknochen, der ſich gleichfalls aber auf der entgegengeſetzten Seite an die Knorpeln anlegt, herabgeſchnitten, wodurch die Bruſt eine gefälligere Form bekömmt, und mehr Leichtigkeit im Tranſchiren gewährt. Nun wird dieſelbe gar gekocht, und mit Kren und beigeſetztem Senf aufgetiſcht. Zu bemerken bleibt, daß das Schweinfleiſch immer nur körnig weich gekocht werden darf, denn ein zu weich gekochtes wird ekelhaft.

126. Schweins-Coteletten. (Cotelettes de cochon.)

Wir haben das Vergnügen, nunmehr bei vielen Gerichten kurz ſein zu können, weil wir nur auf die vorhergehenden zurückweiſen dürfen, ſo z. B. bei dieſem: ſie werden ſo bereitet, wie die Kalbs-Coteletten (ſ. 86), mit der kleinen Abweichung, daß dieſe etwas mehr geſalzen werden, da hingegen das feine Kräutel wegbleiben kann; ſie werden mit Limonien und beigeſetztem Senf aufgetiſcht.

127. Schweinslenden gebraten. (Le rôt de cochon.)

Die Lende oder der bei dem Kalb ſogenannte Nierenbraten wird ganz ſo wie dort (ſ. 88) behandelt, mit Ausſchluß des

Ueberwurfs von Papier, weil der Schweinsbraten ſeines vielen Fettes wegen nicht ſo leicht verdorrt. Nach einer halben Stunde des Bratens, ob in der Röhre (ſ. 119 das Braten in der Röhre betreffend) oder am offenen Feuer, gleichviel, wird die ſteif gewordene Schwarte auf kleine Würfel durchgeſchnitten, damit das Fett beſſer abtropfen könne; zu bemerken bleibt, daß der Schweinsbraten etwas mehr geſalzen werden muß und länger zum Garwerden braucht als ein jeder andere Braten von gleicher Größe. Derſelbe kann ohne andere Zuthat als die Beigabe von Senf, oder über eine jede beliebige Unterlage von Gemüſe aufgetiſcht werden.

128. Kaiſerfleiſch. (Le présalé.)

Unter Kaiſerfleiſch wird das jungſchweinerne geſelchte Fleiſch verſtanden, das nur einen kleinen Finger Fett und das Thier nicht über dreißig Pfund im Gewicht gehabt hat; es wird in kleine Stücke gehauen und in Waſſer gekocht. Man gibt es ohne andere Zuthat als geriebenen Kren, oder als Beigabe zu Eingemachtem, zur Garbüre (ſ. 28), oder als Belege zu Gemüſen, Reis, Maccaroni u. dgl.

129. Schweins-Nieren. (Rognons de cochon.)

Dieſe Nieren werden vor allen andern geſchätzt und werden den Schöpſennieren gleich behandelt. (ſ. 106 und 107.)

130. Schweins-Leber. (Sauté de foie de cochon.)

Die Schweinsleber wird wie die Kalbsleber (ſ. 96) oder wie die ſchöpſene Niere behandelt (ſ. 106 und 107). Sie geben ein ſchmackhaftes Gericht, nur darf man nicht außer Acht laſſen, daß alles Schweinerne ſchwerer verdaulich, als jedes übrige Fleiſch, die Würze von Pfeffer in höherem Grade in Anſpruch nimmt.

131. Schinken. (Le jambon.)

Man pflegt den Schinken in Waſſer einige Zeit zu weichen und zwar je älter je länger. Das Weichkochen geſchieht im Waſſer ohne andere Zuthat als einige Lorbeerblätter, und derſelbe bleibt dann über die Nacht in ſeinem Sude. Heiß wird der Schinken nur ſelten aufgetiſcht, in dieſem Falle aber wird die Schwarte bis zum Kniegelenke abgelöſt, das etwa zu ſtarke Fett

glatt herabgeſchnitten, und derſelbe in die heiße Röhre gethan und mehrmal mit Glace beſtrichen, bis die Oberfläche eine ſchöne Farbe angenommen hat. Die Unterlage beſteht gewöhnlich aus Spinat, weil dieſer durch ſeine Milde der Schärfe des Selchfleiſches zu gute kömmt, übrigens kann die Unterlage auch aus andern Gemüſen, ja ſogar aus Maccaroni beſtehen.

132. Der Schinken mit Aſpic.

Wird der Schinken im Ganzen kalt aufgetiſcht, ſo wird bedeutende Mühe auf ſeine Verzierung verwendet. Die Schwarte wird (um nur einiges hierüber zu ſagen) bis zum Knieknochen abgelöſt, alles ſchwarze Fleiſch reinlich dünne abgeſchnitten, das zu viele Fett beſeitigt, der vorſtehende Knochen mit zierlich geſchnittenem Papier bekleidet. Der Schinken wird nun in große Stücke getheilt, dieſe in Meſſerrücken dünne Blätter geſchnitten, zuſammengereiht und das Ganze wieder ſo zuſammengeſtellt, als wenn der Schinken nicht zerſchnitten worden wäre; jetzt wird derſelbe kalt geſtellt und mittelſt eines Federpinſels mit zerlaſſener Fleiſchſulz (ſ. 6), welche mit Glace verſtärkt und nur wenig zerlaſſen iſt, ſo daß ſie gleichſam ſchwer fließt, an der Oberfläche beſtrichen und mit fein gehackter Fleiſchſulz beſtreut. Dadurch werden die Schnittlinien maskirt und das Ganze bekömmt ein brillantes Anſehen. Rundherum werden Daumen dicke, zwei Finger hohe, in ſpitze Dreiecke geſchnittene Stücke Fleiſchſulz aufgeſtellt.

133. Geſulzte Schweinsfüße. (Des pieds de cochon à la gelée.)

Die von einander gehauenen und reinlich geputzten Schweinsfüße werden mit einigen andern Abfällen in ſo viel Waſſer und Eſſig, als ſie bedürfen, um ganz unter der Flüſſigkeit zu liegen, nebſt dem gehörigen Salz, ſchwarzem Pfeffer, einigen Körnern Neugewürz, Gewürznelken, Ingwer und einigen Lorbeerblättern nebſt einen Büſchel Kuttelkraut und einem ſtarken Büſchel Bertram völlig weich gekocht. Nach dem Auskühlen werden ſie nun herausgehoben, von den Knochen gelöſt, in kleine Stücke getheilt und bei Seite geſetzt. Jetzt wird der Sud durchgeſeiht, ſorgſam abgefettet und mit einem, höchſtens zwei Eiern über ſtarkem Feuer mit einer Schneeruthe ſo lange geſchlagen, bis die Flüſſigkeit kochend heiß wird. Dann wird die Caſſerole auf eine minder heiße Stelle gerückt und der Deckel mit Glut belegt, bis endlich die Eier geſtockt und die Flüſſigkeit vollkommen klar durchſchimmern

laſſen. Nun wird dieſe Sulze durch ein reines Tuch langſam geſeiht, einen Meſſerrücken hoch in eine beliebige Form aufgegoſſen und kalt geſtellt; nach kurzer Zeit, wenn man nämlich Gelegenheit hat, die Form übers Eis zu ſtellen, ſulzt dieſelbe feſt genug, um die ſchönſten Stückchen von den vorgeſchnittenen Füßen nebſt einigen Spältchen hartgeſottenen Eiern in ſchöner Form darüber zu legen; dann wird wieder ſo viel von der Sulze darüber gethan und wenn es erſtarrt iſt, wird das Uebrige darüber gereiht und mit dem Reſt der Sulz angefüllt. Bei dem Anrichten wird die Form ins heiße Waſſer getunkt, gleich abgewiſcht, und auf die Schüſſel geſtürzt.

134. Blutwürſte.

Bei dem Abſtechen des geſunden Schweines wird Sorge getragen, daß man alles Blut auffange; es muß zeitweiſe umgerührt werden, damit es nicht zu einem Kuchen zuſammenlaufe. Sobald das Schwein gereinigt und aufgebrochen iſt, wird eine halbe Maß von dem inwendigen Fett kleinwürflich geſchnitten. Die Hälfte davon in einer Casserole mit ein paar Hände voll kleinwürflich geſchnittener Zwiebel bis zu deren Gelbwerden geröſtet, dann kommt das übrige Fett hinzu, und wenn auch dieſes heiß geworden, gibt man eine halbe Maß kleinwürflich geſchnittener Semmel hinein, nebſt der gehörigen Menge Salz, den ſechſten Theil des Salzes gröblich überſtoßenen weißen Pfeffer und etwas Muskatnuß, und wird vom Feuer gehoben; nach einigem Auskühlen wird das Ganze mit dem durchgeſeihten Blute recht gut gemengt. Nun werden die ſorgſam gereinigten entſchleimten, oftmals gewaſchenen Gedärme mit dieſer Maſſe mittelſt einer weiten Spritze angefüllt, jedoch ſo, daß ſie nicht zu ſtark voll werden, um zu verhindern, daß ſie bei dem Garbraten aufſpringen; jetzt werden ſie in zwei Handflächen lange Stücke abgebunden, in warmes Waſſer gethan, an eine heiße Stelle des Herdes geſchoben und dann und wann leicht bewegt, bis das Waſſer einigemal aufgewallt iſt, oder bis man fühlt, daß die Würſte einige Conſiſtenz erlangt haben, jetzt werden ſie auf ein Tuch gethan und kalt geſtellt. Zum Gebrauch werden dieſe Würſte mit etwas Fett in einer Pfanne langſam an beiden Seiten abgebraten, ſo daß die Haut braun gefärbt und mürbe wird. Sie werden dann an den Stellen, wo ſie abgebunden waren, abgeſchnitten und mit fein geriebenem Kern ganz heiß aufgetiſcht.

135. Bratwürſte.

Zu dieſen Würſtchen wird reines Schweinfleiſch, ohne alle Haut und Sehnen recht fein gehackt, dann kömmt faſt ſo viel Schweinfett, als das Fleiſch beträgt, hinzu, und wird zuſammen wieder ſo lange gehackt, bis das Ganze fein und gut gemengt iſt; während dieſer Arbeit wird es mehrmal mit Waſſer beſpritzt, und mit der gehörigen Menge Salz, ſtark mit weißem Pfeffer und etwas wenig Muskatnuß gewürzt, bis endlich das Ganze eine gleichförmige Maſſe bildet. Jetzt wird es mittelſt einer Wurſtſpritze in Finger dünne Gedärme gefüllt und in ſpannlange Würſtchen abgedreht. Vor dem Anrichten werden dieſe Würſtchen über eine Pfanne mit etwas Fett ſchnell an beiden Seiten bis zur braunen Farbe abgebraten und mit der Beigabe von Senf aufgetiſcht.

136. Leber-Würſte.

Die Schweinslunge und das Herz werden in geſalzenem Waſſer ziemlich weich gekocht, nach einigem Auskühlen werden ſie ſammt der rohgebliebenen Leber fein gehackt; während deſſen werden auf ungefähr eine Maaß dieſes Gehäckes eine Viertel Maaß Schweinfett mit einer mittelgroßen Zwiebel fein geſchnitten und geröſtet; nun werden ein paar Hände voll Semmelbröſeln und das Gehäcke hinzu gethan, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und recht gut durch einander gemengt. Dieſe Maſſe wird in zwei Finger dicke Gedärme gefüllt, in ſpannlange Würſte abgebunden, in geſalzenem Waſſer eine Viertelſtunde lang abgekocht und auf einem reinen Tuche kalt geſtellt. Alle dieſe Würſte laſſen ſich mehrere Tage aufbewahren; bei dem Gebrauch werden ſie in etwas Fett in einer Pfanne langſam an beiden Seiten braun gebraten. Sie werden gewöhnlich als Beleg eines Gemüſes gebraucht.

137. Geſelchte Würſtel (Würſtchen).

Dieſe Art Würſtchen iſt zwar etwas Gemeines, aber dennoch allgemein ſehr Beliebtes. Man bereitet ſie auf folgende Weiſe: Es wird eine beliebige Menge Rindfleiſch ohne alle Haut und Sehnen recht fein gehackt und zeitweiſe mit klarem Waſſer beſpritzt, ſo daß die Maſſe leicht durch eine Wurſtſpritze gepreßt werden kann. Wenn das Fleiſch zur Hälfte fein gehackt iſt, ſo wird es mit hinreichendem Salz, das mit etwas wenig Knoblauch abgerieben worden und verhältnißmäßig viel

ſchwarzem gröblich geſtoßenen Pfeffer gewürzt und bei dem fortwährenden Hacken oft übergelegt, damit die Würze gleichförmig vertheilt, in das Ganze eindringe. Iſt das Fleiſch etwas fett geweſen, ſo braucht es keine Zugabe, bei ganz magerem muß man etwas Speck mit hacken. Nun wird die Maſſe in geeignete Wurſtſpritzen gefüllt, jedoch ſo, daß keine Luftblaſen entſtehen, welches man dadurch zu verhindern ſucht, daß man nur wenig auf einmal in die Spritze gibt und mit derſelben wiederholt auf die Tafel aufſtößt. Jetzt werden über das vorragende Röhrchen der Spritze die gereinigten, Daum dicken Schafdärme, die im Waſſer liegend vorbereitet waren, aufgeſchoben, der Stempel der Spritze aufgeſetzt, und die Maſſe in die von dem Röhrchen ſich herabſchiebenden Gedärme gefüllt, in ſpannlange Würſtchen abgedreht, und in einem etwas hohen bodenloſen Faſſe auf Speilchen aufgehängt geſelcht. Das Faß muß zu dieſem Zweck ſo hoch vom Herde geſtellt werden, daß man mit Bequemlichkeit friſche Glut und über dieſe feine Holzſpeilchen, wohl auch Sägſpäne geben kann, um viel Rauch zu erzeugen; obenauf kommt ein Deckel, der nur unvollkommen deckt, damit der Rauch etwas gehemmt, entweichen kann. Wenn die Rauchbildung ununterbrochen gleichmäßig unterhalten wird, ſo reichen vier Stunden hin, die Würſtchen vollkommen zu räuchern. Sie werden dann gereinigt, in heißes Waſſer gethan, und nachdem das Waſſer kochend heiß geworden und die Würſtchen durch und durch gleichmäßig heiß ſind, werden ſie auf Servietten gelegt aufgetiſcht und ger iebenr Kren beigeſetzt.

Bedeutend wohlſchmeckender und mürber werden dieſe Würſte, wenn der vierte Theil fettes Schweinfleiſch zu dem mageren Rndfleiſch genommen wird.

Es laſſen ſich die vorher beſprochenen Bratwürſte eben ſo ſelchen, aber, ob ſie gleich ſehr ſchmackhaft ausfallen, ſo kann man deren nicht viel genießen, wegen ihres zu großen Inhalts an Fett. Eine Beigabe von Senf iſt in ſolchen Fällen erforderlich.

138. Gebratenes Spanferkel.

Die beſten Spanferkel ſind jene, die zehn bis zwölf Tage alt ſind und nebſt der Muttermilch in Kuhmilch geweichte Semmel zur Nahrung bekommen haben. In Städten bekömmt man ſie geputzt und entweidet. In dieſem Zuſtande werden ſie inwendig mit Salz und Kümmel ſtark eingerieben, von außen nur mit feinem Salz beſtaubt und ein paar Stunden lang aufgehängt. Eine Stunde vor dem Anrichten werden die Füßchen

unter den Körper gebogen, nöthigenfalls mit dünnen Holzſpeilchen befeſtiget, die Haut von allem etwa anhängenden Salz rein abgewiſcht, und in einer Bratpfanne über ein paar Holzſpeilchen aufgeſtellt, in die heiße Bratröhre gethan; wenn es nun vollkommen trocken geworden iſt, ſo wird es mittelſt eines Federpinſels mit zerlaſſenem Schmalz beſtrichen und dieſes Beſtreichen zeitweiſe wiederholt, die Pfanne dann umgewendet, ſo daß der Theil, der zuerſt in der Tiefe der Röhre war, hervor zu ſtehen kommt, mit einem Wort, es muß Sorge getragen werden, daß das Spanferkel überall gleiche Farbe und eine glasſpröde Haut bekomme. In früherer Zeit bei offenem Feuer war es eine wahre Schwierigkeit, ein ſchön gebratenes Spanferkel zu bekommen. Jetzt bei unſern Sparherden iſt die Sache zu einer Kleinigkeit geworden.

139. Geſulztes Spanferkel. (Galantine de cochon de lait.)

Dieſe etwas umſtändliche Bereitungsweiſe findet ſich im folgenden Abſchnitte bei der Galantine von Indian vollkommen entwickelt. Hier wird nur bemerkt, daß zu Feſtlichkeiten dieſe Speiſe als hervorragend erſcheint, wenn z. B. das Spanferkel in ſeiner natürlichen Größe und Form zu erſcheinen hat. Dieſes wird dadurch erreicht, daß man das ganze Gerippe bis zum Kopfe hin behutſam auslöſt, ohne daß in die Haut Schnitte oder Wunden gemacht werden. Der Kopf bleibt unberührt. Die ausgebreitete Haut wird dann mit dem Faſch und den übrigen Zuthaten (ſ. Galantine von Indian) belegt, zuſammen gebogen, zugenäht, in die natürliche Form gerichtet, mit dünnen Speckblättern belegt, in ein reines Tuch eingewickelt, mit Spagat überbunden und in einer Braiſe (ſ. die Braiſe bei dem Kalbskopf 75), wozu alle die Abfälle und ausgelöſten Knochen gethan, mit Oeſterreicher Wein genäßt, bei drei Stunden gekocht und bis zum Abkühlen darin gelaſſen werden muß; dann wird dasſelbe herausgehoben und auf einer flachen Schüſſel auf's Eis geſtellt. Während dieſem wird die Braiſe abgeſeiht, ſorglich abgefettet, mit einem, höchſtens zwei Eiern über's Feuer gethan und ſo lange geſchlagen, bis die Sulze kochend heiß wird, und die Eier zu ſtocken anfangen, dann wird die Caſſerole an eine etwas weniger heiße Stelle gethan, der Deckel mit Glut belegt, und eine halbe Stunde ſtehen gelaſſen. Jetzt wird die Sulze durch ein aufgeſpanntes reines Tuch behutſam durchgeſeiht. Sie muß kryſtallrein, von weingelber Farbe und angenehm ſäuerlichem Geſchmacke ſein. Den andern Tag wird dann

das Ferkel oder die Galantine aufgebunden, ganz rein gemacht, die Ohren etwas aufgerichtet. Der ganze Leib mit halbzerlaſſener Glace (S. 3) mittelſt eines Pinſels beſtrichen, und ſchnell, bevor dieſer Anſtrich erſtarrt, mit der fein gehackten Sulze dick beſtreut, oder vielmehr belegt; rundherum werden aus Sulze geſchnittene Dreiecke aufgeſtellt. Bei dem Verabreichen wird die Galantine in dünne Scheiben geſchnitten.

140. Eine Sulze vom Spanferkel. (Cochon de lait à la gelée.)

Für gewöhnlich macht man weniger Umſtände mit dieſem ſehr ſchmackhaften Gericht. Es wird nämlich das zum braten ſchon zu ſtarke, ganz gereinigte Spanferkel in zwei Finger kleine Stücke geſchnitten und in eine Caſſerole gethan, deren Boden halbfinger hoch mit blättrig geſchnittener Zwiebel, Peterſilie, Sellerie und ein paar Lorbeerblättern belegt iſt; obenauf kommt wieder etwas Wurzelwerk nebſt einer ſtarken Würze von ſchwarzem Pfeffer, Neugewürz, Ingwer und hinreichendem Salze. Es wird nun mit der Hälfte ſchwachem Eſſig und Waſſer aufgegoſſen und weich gekocht. Nach dem Auskühlen wird die Brühe abgeſeiht, vollkommen abgefettet und der vorhergehenden gleich geklärt. Das Fleiſch wird, nachdem die Knochen ſo viel als möglich beſeitigt worden ſind, in eine Sulzform eingelegt, mit der Sulze aufgegoſſen und den andern Tag durch einiges Erwärmen der Form auf eine Schüſſel geſtürzt.

Zweites Buch.

Das einheimiſche Geflügel betreffend.

VIII. Abſchnitt.

141. Die Hühnel (Hendel), das Huhn, der Kapaun und die alte Henne.

Die jüngſten kleinſten Hühnchen werden zum Backen oder gefüllt als Braten gebraucht. Die größern oder halbgewachſenen zum Einmachen und zu jenen Gerichten verwendet, wo ſie roh zerſchnitten werden. Der Kapaun vorzüglich zum Braten oder zu jenen Gerichten, die ein längeres Kochen bedürfen. Die alte Henne aber zu Suppen oder Faſchen.

142. Gebackene Hühnel (Hendel) auf Wiener Art.

Die abgeſtochenen Hühnchen werden, ſobald ſie ausgeblutet, in brühheißes Waſſer (70 Grad Reaumür) gethan, eine kleine Weile in demſelben mit einem Holzlöffel leicht bewegt und ſobald die Federn leicht ausgehen, mit der Hälfte ſo viel kaltem Waſſer abgekühlt, um das Verbrühen abzuhalten; würde man dieſen Punct überſehen, ſo ginge die Haut ſammt den Federn weg. Nun werden ſie abgefedert, welches ſehr ſchnell von Statten geht, denn in einer Viertelſtunde können acht Hühnel gereinigt ſein, dann werden ſie in kaltem Waſſer noch beſonders gereinigt, endlich aufgemacht, das Eingeweide und der Kropf ausgenommen, dann in vier Theile zerſchnitten, mit Salz beſtaubt, in ein paar abgeſchlagene Eier, die mit eben ſo viel Waſſer verdünnt ſind, eingetunkt und mit Semmelbröſeln gut aufgelegt. Nun werden anderthalb bis zwei Pfund Rindſchmalz, beſſer noch Schweinſchmalz in einer Pfanne ſo heiß gemacht, daß wenn man mit naſſem Finger in dasſelbe ſchnellt, ein Kreiſchen entſteht. Dann werden fünf bis ſechs Stückchen eingelegt und ſchnell gebacken. Zuletzt werden die Lebern und die entleerten Mägen gebacken. Mit der Beigabe von jungem Häuptelſalat bewährt ſich dies Gericht als Lieblingsgericht der Wiener.

143. Gefüllte Hühnel. (Petits poulets farcis.)

Die kleinen den vorhergehenden gleich abgebrühten Hühnel werden, ſtatt in vier Theile getheilt, ſorgſam ganz erhalten,

nach dem Entweiden wird die Haut rückwärts am Halſe aufgeſchlitzt, die Luftröhre ſammt dem Kropf herausgenommen und die Haut über der ganzen Bruſt mit dem Finger untergriffen. Nun werden ſie mit der Fülle (ſ. die Fülle betreffend 161) vollgefüllt, am Halſe zugebunden und in einer heißen Röhre gebraten; das Betupfen mit friſcher Butter muß oft wiederholt werden.

144. Hühner auf dem Roſt. (Des poulets panés grillés.)

Die größer gewordenen Hühner werden nicht mehr abgebrüht, ſondern trocken gerupft, in welchem Zuſtande man ſie zu Markte bringt. Sie werden drei an der Zahl, wenn die Tafel acht Gedecke faßt, an der hellen Kohlenflamme am beſten, wenn aber ſolche mangelt, mit brennendem Papier abgeflammt, nämlich die feinen Haare, deren ſie viele haben, abgeſengt, mit einem Tuche rein abgewiſcht und die vielen Stiftchen ſorgſam abgeklaubt. Endlich das Eingeweide und die Kröpfe herausgenommen, der Reinlichkeit wegen ausgewaſchen; die Füße werden über dem Knie abgehauen, unter dem Biegel in der Haut ein kleiner Einſchnitt gemacht und der vorragende Knochen des Fußes, von welchem das Fleiſch etwas zurückgeſchoben worden, eingeſteckt. Nun werden die Hühner zwei Minuten lang in den kochenden Fleiſchtopf gethan, man läßt die Köpfe heraushängen, um bei dem Herausnehmen nicht nöthig zu haben, in dem Topfe herum ſtieren zu müſſen; dieſes Abbrühen hat den Zweck die Haut und das Fleiſch etwas zuſammenziehen zu laſſen, um es reinlicher und beſſer zerſchneiden zu können. Nun werden erſt die Biegel mit dem Theil der Bauchhaut, in welche die ſpitzen Knochen geſteckt worden ſind, abgelöſt. Dann werden die Brüſte geſpalten und von dem Bruſtbein gelöſt, ſo zwar, daß die Flügelſtumpfen daran bleiben; jetzt wird der Steiß mit einem ſehr ſcharfen Meſſer mittelſt eines leichten Auf- und Abfahrens bis über der Mitte des Rückens, und auch die Seitenknochen abgeſchnitten, ſo daß es ein Daumen breites, Finger langes Stückchen bildet. Nun werden alle dieſe Theile mit feinem Salz beſtaubt, in feines Kräutel (ſ. Kalbscoteletten, das feine Kräutel betreffend 86) getunkt, mit Semmelbröſeln aufgelegt oder panirt (ein techniſcher Ausdruck für das Umhüllen mit Semmelbröſeln) in eine mit Butter beſtrichene Pfanne gethan und in der heißen Bratröhre geröſtet. Sollte ſich's zeigen, daß die Oberfläche zu mager wäre, ſo müßte man mit dem Beſpritzen mit heißer Butter nachhelfen. Wenn mit Umſicht verfahren wird, ſo ſind die

Hühner vollkommen gar, wenn ſie eine ſchöne lichtbraune Farbe angenommen haben. Es gehört einige Übung dazu, um den gehörigen Hitzgrad auszumitteln, für die Anfängerinnen iſt es daher beſſer, wenn ſie die Hitze zu hoch ſteigern, weil man durch öffnen der Röhre leicht nachhelfen kann, da hingegen eine zu ſchwache Hitze das Gericht verdorrt, bevor die gehörige Farbe erlangt wird. Die Hühner werden nun zierlich angerichtet, und in ihre Mitte kommen ſechs bis acht Löffel voll Brühſaft (ſ. 2), welcher vorher mit ein paar Löffel voll Eſſig und dem übrig gebliebenen Kräutel aufgekocht worden iſt.

145. Hühner in Papier. (Des poulets en papillotes.)

Die zu dem vorhergehenden Gericht vorgerichteten Hühner werden, ſtatt mit Semmelbröſeln aufgelegt zu werden, mit demſelben Kräutchen in fettgemachte Papiere eingedreht (ſ. Rindszunge in Papier 72), dann in einer nur etwas wenig fettgemachten Pfanne in der Bratröhre gebraten, und ſammt dem Überwurf von Papier aufgetiſcht.

146. Eingemachte Hühner. (Fricassée.)

Die immer noch jenen am Roſt gleich (ſ. 144) vorgerichteten Hühner werden mit etwas Butter in eine Caſſerole gethan, mit Salz beſtaubt und eine Viertelſtunde lang gedünſtet. Dann kömmt eine halbe Maaß weiße Sauce (ſ. 44) über dieſelben nebſt einer mittelgroßen abgeſchälten Zwiebel und einem Lorbeerblatte. Nach drei Viertelſtunden langem Kochen werden ſie völlig weich ſein; dann wird die aufgeſtiegene Butter ſorgſam abgenommen, die Hühner zierlich angerichtet und warm geſtellt; in die Sauce werden vier Eierdotter eingeſchlagen und unter immerwährendem Rühren ſo lange über dem Feuer gehalten, bis dieſelbe verdickend zu kochen Miene macht. Dann wird ſie durch ein feines Haartuch in eine andere Caſſerole gepreßt und über die Hühner gethan.

So einfach erſcheint dies liebliche Gericht nur ſelten, weil es ſo leicht durch Beigaben im Anſehen und ſelbſt im Geſchmack erhöht werden kann; z. B. durch die rein geſchälten und in etwas wenig Butter und Limonienſaft nur einen Augenblick über dem Feuer paſſirten Champignons; durch in Waſſer abgekochte, rein abgehäutete und in kleine Stücke getheilte, dann in etwas fetter Fleiſchbrühe mit wenig Salz, weichgekochte Kalbsbries; ſo auch mit rein geſchältem, in kleine Stücke und den Brieſen gleich, aber viel länger zu kochendem Obergaumen, mit

ausgelöſten Krebsſchweifchen, mit Faſchnocken (ſ. 161 die Faſchnocken betreffend) u. dgl. m.; alle dieſe Ingredienzien zuſammen genommen, heißen ein Ragout. Einen Hauptbeſtandtheil dieſes Ragouts bilden noch die Hahnenkämme und Hahnennieren. Die Kämme werden erſt rein zugeſchnitten, nämlich die Spitzen etwas geſtutzt, damit das inhärirende Blut beſſer ausgezogen werde. Jetzt werden ſie in lauwarmes Waſſer gethan, mit der Hand zeitweiſe bewegt und gepreßt, welches einige Stunden hindurch geſchehen muß, um das Blut ſo viel als möglich abzuſondern, damit ſie weiß werden, welches ihr vorzüglichſtes Verdienſt iſt; nun werden ſie in ein grobes Tuch gethan, drei- bis viermal nacheinander in kochendes Waſſer getunkt und mit etwas Salz gerieben. Läßt ſich ein feines Häutchen ablöſen, wenn man ſie zwiſchen den Fingern reibt, ſo ſchlägt man das aufgemachte Tuch wieder zuſammen und reibt ſie ſtark aufdrückend durch einander, bis ſie ſich eines durch das andere abgerieben haben, nun müſſen ſie aber noch ein Stück nach dem andern ſorgſam durchgeſehen werden, denn wo ein kleines Fleckchen dieſer Haut zurückbleibt, entſteht ein brauner Fleck bei dem Verkochen. Nach dieſem Abſchuppen werden ſie auf's Neue vier bis fünf Stunden in mehrmals gewechſeltem lauen Waſſer gehalten; am Ende kommen auch die Nierchen hinzu, um auch dieſe möglichſt rein zu machen. Nun werden die Kämme in fetter Brühe mit etwas Salz und Limonienſaft mit Bedeckung von Speckblättchen weich gekocht, und wenn ſie zartſpröde unter dem Finger weichen, werden auch die Nierchen hinzu gethan. Nach wiederholtem Aufwallen wird das Ganze bei Seite geſetzt, und endlich das Ragout damit vermehrt. Wollte man mich fragen, was Köſtliches an der Sache iſt, ſo wäre ich um die Antwort ſehr verlegen, ſie ſind nicht unangenehm, ſie weichen dem Zahn in zarter Sprödigkeit, dies iſt vielleicht ihr größtes Verdienſt. Sie ſind aber nicht immer zu haben, ziemlich hoch im Preiſe und fordern viel Arbeit; alſo Luxusſache.

147. Hühner mit Spargelerbſen. (Poulets aux poix d'asperges.)

148. Hühner mit Blumenkohl. (Poulets aux chou-fleurs.)

Beide geben dasſelbe Gericht, durch Beigabe von Spargel oder Blumenkohl modificirt. Der Schneidſpargel wird gebogen, und wo derſelbe abſpringt, von da ab iſt nur der obere Theil brauchbar.

Die Stängelchen werden bis zum Köpfchen von den feinen Blättchen abgeſchuppt, in Erbſen kleine oder auch in Daumen lange Stückchen geſchnitten, in geſalzenem Waſſer weich gekocht, gut abgeſeiht, in die Sauce gethan und über die Hühner ausgebreitet. Der Blumenkohl wird eben ſo bereitet, nämlich die Roſen in gleiche, mittelgroße Stücke getheilt, ſorgſam von allen grünen Blättchen befreit, in Salzwaſſer mit einem Stückchen Butter weich gekocht, abgeſeiht, um die Hühner im Kranze gereiht und mit der legirten Sauce begoſſen. In beiden Fällen bleibt dann das Ragout weg.

In Fällen, wo man keine weiße Sauce zur Hand hat, werden die in Butter dünſtenden Hühner mit einem Löffel voll feinen Mehles beſtaubt, durcheinander geſchwungen, und mit kochender Brühe genäßt, bis ſich eine dünnfließende Sauce gebildet hat, in welcher ſie dann mit der Würze von einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt und Salz gar gekocht werden.

149. Eingemachte Hühner mit geſpickten Brüſten. (Fricassée de poulets à la chevalière.)

Dieſes Gericht iſt wohl eine Wiederholung des Vorhergehenden, aber mit der Prätention auf Auszeichnung durch die feingeſpickten und glacirten Brüſtchen. Zu dieſem Zweck werden die flammirten, ſtarkbrüſtigen Hühner entweidet, aber nicht blanchirt, wie die vorhergehenden, ſondern die Haut wird über der Bruſt aufgeſchlitzt und herabgeſtreift. Dieſe werden an den Bruſtknochen der Länge nach durchgeſchnitten und von dem Gerippe herabgelöſt, ſo zwar, daß der Flügelknochen an demſelben bleibe. Nun werden ſie ganz mit feinem Speck dicht beſpickt (ſ. die Art zu ſpicken 91) und in eine leicht mit Butter beſtrichene Caſſerole flach gereiht, mit ein paar Löffel voll Glace (ſ. 3) und einem Löffel voll Krebsbutter begoſſen (ſ. 61). Während das Uebrige der Hühner den vorhergehenden gleich eingemacht wird. Zwanzig Minuten vor dem Anrichten werden die geſpickten Brüſte in die heiße Bratröhre geſetzt, nach zehn Minuten wird nachgeſehen, iſt der Speck trocken und das Fleiſch weiß geworden, ſo wird mittelſt eines Federpinſels die Glace über den Speck getupft, und das Dämpfen fortgeſetzt, bis das Geſpickte eine ſchöne Farbe angenommen hat. Jetzt werden die Hühnerbiegeln mit dem reichen Ragout angerichtet und die geſpickten Brüſtchen darüber gethan, in ihre Mitte kommt ein großer, ſchön rother Krebs.

150. Heiſsgeſottene Hühner. (Poulets à la vinaigrette.)

Dieſe Hühner werden ganz ſo vorgerichtet, wie jene auf dem Roſt (ſ. 144). Statt aber dieſelben mit Semmelbröſeln aufzulegen, werden ſie in eine leicht mit Butter beſtrichene Caſſerole gethan, mit einigen Scheiben Zwiebel und ein paar Lorbeerblättern belegt, mit vier Gewürznelken, einem Kaffehlöffel voll ſchwarzem Pfeffer, eben ſo viel Neugewürz, zwei Gliedchen Jugwer, dem gehörigen Salz und einem Büſchel Bertram gewürzt, mit einem Seitel ſtarker Brühe und der Hälfte ſo viel gutem Eſſig genäßt und an ſtarkem Feuer ſcharf eingehen gelaſſen, ſo daß in zwanzig Minuten (ſo lange dürften die Hühner zum Garwerden brauchen) der Sud auf ein Drittel ſeiner erſten Menge gefallen ſei, und einen kräftigen Saft gibt. Die Hühner werden nun reinlich angerichtet. der Saft durchgeſeiht, und über ſelbe gethan.

Eine Beigabe von einer halben Rocambole oder eine ſtarke Schalotte erhöhen den Saft bedeutend, ſind aber nicht nach Jedermanns Geſchmack.

151. Hühner mit Reis. (Poulets au ris.)

Die entweideten, mit Papier abgeſenkten, von den Stifteln rein abgeklaubten Hühner (drei an der Zahl) bekommen die ſogenannte Dreſſur. Es werden nämlich die Flügel hinter den Hals eingebogen, die Füße bei den Knien abgehauen, und die ſpitzen Knochen unter die Bruſt durch aufgeſchnittene kleine Oeffnungen in die Bauchhaut geſteckt. Der Bruſtknochen mit einem ſpitzen Meſſer bei der Halsöffnung an beiden Seiten abgeſpalten und heraus gebrochen, ſo daß das Huhn ein gefälliges volles, gleichſam rundes Ausſehen bekömmt. So vorgerichtet werden ſie in eine Caſſerole gethan, mit einer fetten Brühe zur Hälfte aufgegoſſen, eine kleine abgeſchälte Zwiebel, in welche vier Gewürznelken geſteckt worden ſind, hinzu gethan, hinreichend geſalzen, mit einem rundgeſchnittenen, mit Butter beſtrichenen Papier belegt, mit dem gehörigen Deckel bedeckt, und eine halbe bis drei viertel Stunden lang gekocht. Zu gleicher Zeit wird ein halb Pfund Reis mit kochend heißem Waſſer gut ausgewaſchen, mit eben ſo viel kochendem Waſſer, als der Reis der Menge nach betragen hat, genäßt, hinreichend geſalzen, mit acht Loth friſcher Butter belegt, genau bedeckt, und langſam gedämpft. Nach der gegebenen Zeit, wenn die Hühner nämlich gar ſind, wird ihre Brühe abgeſeiht, und ſo viel als nö-

thig zu dem aufgequollenen, trocken gewordenen Reis gethan, und gut durcheinander gemengt. Der Reis wird alsdann auf die Schüſſel oder in eine Porzellan-Caſſerole gethan, und die Hühner über denſelben gelegt.

Die Hühner mit dem Reis gekocht geben zwar ein eben ſo ſchmackhaftes Gericht, es hat aber nicht das gefällige Anſehen.

152. Hühner mit Reis auf italieniſche Art. (Poulets au ris à l'Italienne.)

Dieſes Gericht wird dem Vorhergehenden gleich bereitet, nur daß ſtatt der Butter eben ſo viel feines Öhl darein gethan wird, daß der Reis feſtkörnig bleiben muß, und daß derſelbe bei dem Anrichten ſtark mit geriebenem Parmeſankäſe beſtreut wird.

153. Hühner mit Reis auf orientaliſche Art. (Cari de poulets.)

Zu den Hühnern mit Reis (ſ. 151) wird der Reis ebenfalls feſtkörnig abgeſotten, dann aber mit Öhl, wo ſolches friſch und fein ſchmeckend zu haben iſt, in Ermanglung deſſen mit friſcher Butter und den Gewürzen von Nelken, ganzem Pfeffer, Zimmet, etwas wenigem Caris (die kleine Beißbeere in Staubform), Cardamom, wohl auch mit Roſinen und Mandeln, dann mit den zerſchnittenen Hühnern gemengt, noch eine Weile gedämpft, dann angerichtet.

So zubereitet und mit andern Fleiſcharten, vorzüglich mit Schöpſenfleiſch, wird dies allgemeine Gericht Pillaw genannt.

154. Gebackenes Fricaſſé. (Fricassée de poulets à la Dauphin.)

Der verſtändigen Verwendung des übrig Gebliebenen verdankt dies Gericht ſeine Entſtehung: es iſt aber ſo lieblich befunden worden, daß man recht gerne die Hühner, oder ſonſtiges Fleiſch einmacht, um es hernach gebacken aufzutiſchen. Unter gebackenem Fricaſſée verſteht man aber immer nur Eingemachtes von Hühnern. Die Hühner werden dann in aller Frühe den eingemachten Hühnern (ſ. 146) ähnlich bereitet, mit der einzigen Abweichung, daß die Sauce etwas dicker zu halten iſt, damit ſie feſter ſulzt, und mehr und beſſer aufgeſtrichen werden könne. Nach dem Garkochen und Legiren werden ſie auf etwas

Flaches ausgebreitet, mit der Sauce begoſſen und kaltgeſtellt. Kurze Zeit vor dem Anrichten werden ſie nun überall gleich dick, mit der geſulzten Sauce beſtrichen, mit Semmelbröſeln beſtreut, dann in abgeſchlagene Eier, die mit etwas Waſſer verdünnt ſind, getunkt, wieder mit Semmelbröſeln gut aufgelegt, und in recht heißem Schmalze ſchnell gebacken; hiebei muß man jedoch etwas behutſam umgehen, damit die ſich ſogleich bildende Kruſte mit dem Backlöffel nicht verletzt wird, denn die durch die Hitze dünn gewordene Sauce würde ausfließen und das Schmalz verunreinigen. Es iſt ſchon vorhergehend erinnert worden, daß das Schweinſchmalz, vorausgeſetzt, daß es von guter Qualität iſt, beſſer backt, als das Rindſchmalz, und daß bei dem Backen nur ſo viel von dem zu Backenden in die Pfanne gegeben werden darf, daß ſich die Stücke nicht zu viel berühren, und man ſie dann mit dem flachen und breiten Backlöffel ohne Beſchädigung leicht heraus heben kann.

155. Gebratene Hühner. (Poulets rôtis.)

Die ſchönſten, nämlich die fetteſten Hühner werden zum Braten ausgewählt. Nachdem ſie entweidet und gereinigt ſind, werden ſie über einer Papierflamme leicht abgeſengt um die feinen Haare, deren ſie viele haben, zu beſeitigen, und die aus der Haut vorſtehenden Stiftchen ſorgſam abgeklaubt. In früherer Zeit, als der Braten gleichſam zur Parade in ganzen Stücken aufgetragen, und dann bei oder an einem Seitentiſche tranchirt wurde, mußte ein jedes Gebratene eine eigene Dreſſur bekommen, um deſſen Anſehen zu erhöhen, und dieſe Dreſſur iſt faſt bis zur Kunſt getrieben worden. Der nun verſtändiger Weiſe jetzt allgemein angenommene Brauch, den Braten gleich in der Küche zu tranchiren, und denſelben möglichſt heiß aufzutiſchen, enthebt uns ſolcher Mühe. Jetzt wird der Braten einfach dreſſirt, nämlich es werden die Füße bei den Knien abgehauen, die Schenkel tief zum Rücken herabgedrückt, und in dieſer Lage, um die Bruſt in die Höhe zu treiben, mittelſt Durchſtechens eines dünnen Holzſpeilchens befeſtigt, darauf mit Salz von innen und außen beſtaubt und mit einem feuchten Tuche bedeckt. Eine halbe bis drei viertel Stunden vor dem Anrichten werden ſie mit etwas reinem Fett in der Pfanne in die Bratröhre gethan und unter oftmaligem Umwenden und Begießen bis zur ſchönſten Farbe gebraten. Das Garwerden trifft bei gehöriger Leitung der Hitze mit der ſchönen Farbe und der Kruſtirung der Haut zuſammen. Zu rathen iſt, daß man den Braten bei dem Umwenden, vom Rücken auf die eine Seite, dann auf

die andere, aber nie auf die Bruſt lege. Ich kann übrigens die Verſicherung beifügen, daß der feinſte, ſo wie der kleinſte Braten bei ſorgſamer Behandlung in einer Bratröhre, die mit Roſten verſehen iſt, um die Hitze nach Bedarf von unten oder oben wirken laſſen zu können, vollkommen gerathe.

156. Kapaun mit Müſcherln. (Le chapon, ou poularde aux moules.)

Der Kapaun iſt bekanntlich das verſchnittene Huhn männlichen, ſo wie die Poularde jenes des weiblichen Geſchlechtes. Durch dieſe grauſame Operation laſſen ſich dieſe Thierchen leichter mäſten, werden nämlich ſchneller fett und viel zarter im Fleiſche. Die berühmten ſteieriſchen Kapaune werden aus einer größeren Gattung gewählt und mit türkiſchem Korn (Mais) gefüttert, wodurch ſie mehr Fett anſetzen. Solche Kapaune, höchſtens zwei, bei ungewöhnlicher Größe nur einer, werden den Hühnern gleich aufgebrochen, flammirt und dreſſirt, dann in eine Braiſe, aus einer halben Maaß fetter Brühe, und der Hälfte ſo viel weißen Wein gethan, mit einer Zwiebel, einer geſpaltenen Peterſilienwurzel, einer Gelberübe, zwei Lorbeerblättern belegt, mit vier Gewürznelken, einem Kaffehlöffel voll ſchwarzem Pfeffer, zwei Gliedchen Ingwer und dem hinreichenden Salz gewürzt, mit dünnen Speckplatten bedeckt, eine oder anderthalb Stunden langſam gedämpft. Vor dem Anrichten werden ein Paar hundert Müſcherln ſtark ausgewaſchen, gut abgeſeiht, mit einem halben Seidel weißen Weines aufgeſetzt, und beſtändig über dem Feuer geſchwungen. Sobald die Hitze durchdringt, öffnen ſich die Schalen, ſo wie ſie aber geöffnet ſind, werden ſie vom Feuer gehoben und bis auf fünfzig Stücke ausgelöſt, das heißt, die kleinen Thierchen aus den Muſcheln genommen und in eine beſondere Caſſerole nebſt jenen fünfzig, wo nur die eine Hälfte der Muſchel beſeitigt, gethan, und warm geſtellt. Der übrig bleibende Saft wird nun mit eben ſo viel abgefetteter Brühe, in der die Kapaune gekocht haben, und ſo viel weißer Sauce (ſ. 44) vermehrt, über ſtarkem Feuer bis auf die erſte Menge eingekocht und über die Müſcherln geſeiht. In Ermanglung der weißen Sauce wird ein Kaffehlöffel voll feines Mehl mit einem halb Ei kleinen Stücke friſcher Butter abgerührt, in den Saft gethan, gut verrührt und verkocht.

Die Kapaune werden nun aus dem Sude gehoben, und nachdem die Flüſſigkeit abgelaufen iſt, auf die Schüſſel gethan, die halben Müſcherln im Kranze herum gelegt, um anzuzeigen, daß dies Gericht Müſcherln enthalte; die übrige Sauce ſammt

den Müſcherln wird nun darüber gegoſſen. Die Würze von Sardellenbutter, deren man ſich hie und da bedient, iſt abzurathen, weil der eigenthümliche, durch die Müſcherln bedingte Geſchmack dadurch beeinträchtigt wird.

Auch bei dieſem Gericht werden die Kapaune in der Küche zerſchnitten und mit Sauce aufgetiſcht; wenn der Hausherr über die kleine Eitelkeit hinaus iſt, den Gäſten zu zeigen, daß ein ſteieriſcher Kapaun ſeine Tafel ziert.

157. Kapaun mit Nudeln. (Le chapon aux noulles.)

Die folgenden zwei oder ein ſteieriſcher Kapaun werden den vorhergehenden ähnlich gedämpft, nur daß kein Wein hinzu genommen wird. Während dem wird ein Nudelteig von fünf Eierdottern, mit einem Eierdotter kleinen Stück Butter gemacht, in Meſſerrücken dicke Blatten ausgewalkt, in zwei Finger breite Bänder, und dieſe in Spagat dicke Nudeln geſchnitten. Man muß bei dem Auswalken ſo viel als möglich ſich enthalten, die Tafel mit Mehl zu beſtauben, damit der Teig ſchön gelb bleibe. Dann werden die Nudeln in eine halbe Maaß geſalzene Fleiſchbrühe eingekocht, nach zwei Minuten des Kochens abgeſeiht, mit einem Ei großen Stück Butter und dem gehörigen Salz ſo lange durcheinander geſchwungen, bis die Butter zergangen iſt, endlich auf eine Schüſſel gethan, mit geriebenem Parmeſankäſe ſtark beſtreut und die Kapaune über ſelbe angerichtet.

158. Gebratene Kapaune. (Chapons rôtis.)

Werden den gebratenen Hühnern (ſ. 155) gleich behandelt, nur daß ſie ihres größeren Volumens wegen länger zum Garbraten bedürfen. Ein runder Kranz von Brunnenkreſſe, die mit etwas Salz und Eſſig beſprengt worden iſt, dient ihnen als Einfaſſung.

Alles was die Kapaune leiſten, und was hiebei geſagt worden iſt, gilt buchſtäblich auch für die Poularde.

159. Eingeſchnittenes von Kapaunen. (Une capilotade.)

Die Gerichte, welche unter obiger Benennung aufgezeichnet vorkommen, ſind allſammt als von Uebriggebliebenem zu betrachten, und ob ſie ſchon ganz köſtlich ſind, ſo werden ſie doch nicht gegeben, wenn Gäſte anweſend ſind. Sie eignen ſich vorzüglich zum Gabelfrühſtücke oder zum Nachtmahle sans façon.

Es werden nämlich die Ueberreſte des Bratens aufgehoben, und da wahrſcheinlicher Weiſe nicht ſo viel von einem Mahl übrig bleibt, der Reſt vom zweiten Tage hinzugenommen. Dieſe Überbleibſel werden in eine Caſſerole gereiht, mit einer Hand voll Semmelbröſeln beſtreut, mit etwas wenigem Salz und weißem Pfeffer beſtaubt, mit einem Kaffehbecher voll gutem Eſſig, noch einmal ſo viel ſaurem Rahm und etwas ſchwarzer Brühe begoſſen, mit ein paar Lorbeerblättern belegt, und mit einem ſtarken Kaffehlöffel voll Schalotten gewürzt; ſo vorgerichtet wird das Ganze eine gute halbe Stunde gedämpft. Die Würze von Knoblauch oder fein geſchnittenen Limonienſchalen werden oft gerne geſehen. Dann müſſen aber die Schalotten weggelaſſen werden, denn vorragende Gewürze dürfen nie zugleich gebraucht werden, um nicht den Geſchmack zu verwirren.

160. Alte Henne in der Suppe. (La poule au pôt.)

Dieſes Gericht ſtand in früherer Zeit in einigem Anſehen. Als man nach und nach auf Mäßigung im Genuſſe aufmerkſam geworden, hat man gefunden, daß Fleiſch in der Suppe genoſſen, den Raum im Magen für andere oft delicatere Biſſen zu viel verringere. En famille, wenn nur zwei Speiſen nachzufolgen haben, iſt ein ſolches Gericht wünſchenswerth.

Vorausgeſetzt nun, es ſei eine junge alte Henne (die ganz alten laſſen ſich gar nicht weich kochen, und haben ſie drei Stunden lang kochen müſſen, ſo ſind ſie vollkommen geſchmacklos), ſo wird ſie allem vorhergehenden Geflügel gleich entweidet, flammirt, gut ausgewaſchen und im Fleiſchtopfe weichgekocht. Bei dem Anrichten wird ſie von den Knochen gelöſt, die Haut abgezogen, und das Fleiſch in Kaffehlöffel kleine Stückchen geſchnitten, in die Suppe, gewöhnlich Nudelſuppe, gethan. Bei dem Vorlegen muß man mit dem Schöpfer zu Boden greifen.

161. Hühner-Farce (Faſch oder Füllſel). (La Farce de volailles.)

Den bei weitem beſten Gebrauch, den man von alten Hennen machen kann, iſt ſie in Farce zu verwandeln, und ſelbſt zu dieſem Zwecke ſollen ſie nicht zu alt ſein; übrigens, da man nur die Bruſt zur Farce brauchen kann, ſo bleibt der übrige größere Theil immer noch zur anderweitigen Verwendung übrig.

Die Brüſte von zwei ſtarken Hennen (die vorher flammirt, aufgebrochen und gereinigt ſind) werden, der Haut entledigt, von dem Gerippe gelöſt, fein geſchnitten, und endlich noch vollends

fein geſtoßen. Eben ſo wird reines Kernfett (Rindfett) mit etwas Speck fein geſchnitten und geſtoßen, ſo daß beide, Fleiſch und Fett von gleicher Menge ſind; jetzt wird eben ſo viel weiß abgeriebene Semmel ein paar Minuten in lauwarmer Brühe geweicht, ſtark ausgepreßt und gleichfalls fein geſtoßen, ſo daß dieſelbe einen feinen Teig bildet, und der Menge nach dem Fleiſche gleich kommt. Nun wird unter immerwährendem Stoßen nach und nach das ganze Fleiſch und endlich auch das Fett und die Semmel ſo vermengt, daß es eine gleichförmige Maſſe gibt, dann werden noch während dem fortgeſetzten Stoßen in kleinen Zwiſchenräumen anderthalb bis zwei ganze Eier hinzu gethan, mit Salz und etwas Muskatnuß gewürzt, und ein kleines Stückchen in kochendem Waſſer verſucht; iſt die Farce zart ſpröde, ſo iſt ſie gut, wenn nicht, ſo muß man behutſam nachhelfen, und zwar bei zu viel Feſtigkeit, mit etwas Einmachſauce; bei zu großer Weichheit mit etwas trockenen Semmelbröſeln, welche mit einem Eidotter erſt zu feinem Teig geſtoßen und bei fortgeſetztem Stoßen mit dem Uebrigen genau vermengt werden; überhaupt iſt das Stoßen und die genaue Miſchung bei dieſem Gerichte die Hauptſache, und kann nur in ſteinernen Mörſern gut gelingen. Die Anwendung und der Verbrauch der Farce wird weiterhin oft vorkommen.

Farce oder Füllſel von Kalbfleiſch wird ganz ſo bereitet.

IX. Abſchnitt.

Indian, Gans, Enten und Tauben.

162. Gebratener Indian. (Le dindon à la broche.)

Zum Braten, wo man nicht ſo wie beim Dämpfen durch verlängerte Zeit nachhelfen kann, muß nothwendiger Weiſe das Schönſte und zur gegebenen Größe das Jüngſte gewählt werden; daraus folgt aber nicht, daß die Kleinſten die Jüngſten ſind; von der Größe eines Kapauns bis über die Größe einer Gans werden die Indians immer als jung betrachtet, wenn ſie nur zartes Fleiſch beſitzen, welches bei einem alten Stück nie der Fall iſt. Die Unterſuchung dieſer ſo nothwendigen Eigenſchaft geſchieht dadurch, daß man den Muskel zwiſchen dem Flügelknochen ſtark drückt, läßt ſich dieſer Fleiſchtheil zerdrücken, ſo kann man getroſt das Stück zum Braten verwenden.

Das Braten ſelbſt geſchieht dann nach der gegebenen Anweiſung wie bei dem Hühnerbraten, nur daß der oftmal größere Vo-

gel eine längere Zeit zum Garwerden braucht und die Hitze gemäßigter ſein muß, um die Färbung nicht zu übereilen. Das Tranchiren geſchieht nach den weiterhin gegebenen Regeln.

163. Indian mit Trüffeln. (La dinde aux truffes.)

Dieſes Gericht ſteht in hohem Anſehen, theils ſeines wirklichen Wohlgeſchmacks, theils der koſtſpieligen Beigabe wegen. Der Indian, deſſen Brauchbarkeit man durch die vorhergehend angegebene Probe ermittelt hat, wird allem vorhergehenden Geflügelbraten gleich, flammirt, aufgebrochen und gereinigt, die Flügel, Füße und der Hals bis auf einen kleinen Rumpf abgehauen, die Halshaut jedoch bis zur Hälfte an dem Körper gelaſſen.

Jetzt werden zu einem mittelgroßen Indian 3 Pfund ſchöne Trüffeln möglichſt dünn und ſorgſam geſchält, eine ſtarke Handvoll der unanſehnlichſten werden ganz fein geſchnitten, mit einem Löffel voll fein geſchnittener Schalotten, der Hälfte ſo viel grüner Peterſilie und einem Gliedchen mit Salz zerriebenem Knoblauch vermengt, mit einem halben Pfund fein geſchabtem Speck, in eine größere Caſſerole gethan, und eine Weile über ſcharfem Feuer geröſtet, ſo daß der Speck flüſſig geworden iſt; in dieſes Kräutel kommen nun die übrigen Trüffeln. Das Ganze wird gehörig geſalzen, mit weißem Pfeffer ziemlich ſtark beſtaubt, und ſo lange über dem Feuer geſchwungen, bis das Ganze ſich mengend warm geworden iſt. Dieſes Füllſel wird nun noch warm, in den Indian (theils in den Körper, theils in die Kropfhaut) gethan, deſſen After und die aufgeſchlitzte Oeffnung am Bauche ſorgſam zugenäht, an dem vorragenden Rumpf am Halſe feſt zugebunden, mit Salz beſtreut und mit einem feuchten Tuche eingehüllt, kalt gelegt und ſo zeitweiſe von einer Seite auf die andere umgewendet, acht Tage lang aufbewahrt, wodurch ſich der feine vielbeliebte Trüffelgeruch und Geſchmack dem Ganzen mittheilt. Das Braten geſchieht wie bei dem Vorhergehenden, nur daß man, um dem Austrocknen und zu ſtarken Färben vorzubeugen, denſelben mit dünnen Speckplatten belegt, und in doppeltes, mit Butter beſtrichenes Papier einhüllt und überbindet, das Umwenden nach allen Seiten muß oft wiederholt und das Feuer ſo geleitet werden, daß das Braten (bei dieſer Behandlung ein wahres Dämpfen) an zwei volle Stunden dauere.

164. Gefüllter Indian. (La dinde farcie.)

Eine zwar veraltete, aber hie und da noch vorkommende Bereitungsweiſe beſteht darin, daß der Kropf des Indians mit

Semmelfülle, welche mit Weinbeeren, Roſinen und abgeſchälten Mandeln ſtark ausſtaffirt iſt, angefüllt, und derſelbe dann nach herkömmlicher Weiſe gebraten wird.

165. Galantine oder geſulzter Indian. (Une galantine.)

Dieſes Gericht iſt eines Jener, die als Probe der Kunſtfähigkeit Geltung haben, und auf deren Bereitung namentlich die Köchinnen beſonderes Gewicht legen.

Der Indian wird nämlich nach dem Abſengen der Haare (Flammiren) und dem ſorgſamen Ausrupfen aller Stifteln, mit der Bruſt auf ein reines Tuch gelegt (um zu verhindern, daß die Haut durch das viele Herumwenden von der Tafel nicht beſchädigt werde) und vom Halſe bis zum Steiß die Haut über dem Rücken aufgeſchnitten; nun wird fortgefahren, die Haut ſammt dem vorkommenden Fleiſche mit einem kleinen, ſehr ſcharfen Meſſer von dem Gerippe zu löſen. Bei dem, früher bei dem zweiten Gelenke abgehauenen, Flügelknochen angelangt, müſſen ſolche aus ihren Scheiben, die Haut vom Halſe, vom Kropfe, dann das Fleiſch vom Schlüſſelbein, endlich von der Bruſt mit immerwährender Beobachtung, daß kein Schnitt die Haut verletze, gelöſt werden. Iſt man nun beim Bauch und bei den Schenkeln angelangt, ſo werden dieſe ausgebogen und die Kegel aus den Scheiben durch's Abſchneiden der Bänder abgelöſt, und bis zum Steiß mit gleichzeitigem Abziehen der Haut über dem Bauch fortgefahren. Am Steiße wird nun der Rückgrathknochen abgeſchnitten, und das ganze Skelett ſammt dem Eingeweide auf die Seite gethan. Jetzt müſſen noch die Knochen aus den Schenkeln und Flügeln ausgelöſt werden. Wenn alles ſo vollbracht iſt, ſo wird die Haut ſammt dem Fleiſche ausgebreitet, da, wo das Fleiſch zu dick, wie auf der Bruſt aufgehäuft iſt, wird es ſcheibenweiſe flach herabgeſchnitten und an jene Stellen hingelegt, wo kein Fleiſch vorhanden iſt. Das Ganze wird mit feinem Salz und weißem Pfeffer beſtaubt, und mit dem Tuche bedeckt auf die Seite geſchoben. Nun wird eine Farce gemacht, aus zwei Theilen Kalbfleiſch und einem Theile Speck, drei Pfund zuſammen, wenn der Indian von mittlerer Größe iſt; das Fleiſch von allen Häuten und Sehnen geſchabt, wird zuerſt fein gehackt, dann kömmt der klein geſchnittene Speck hinzu und es wird ſo lange geſchnitten, bis alles recht fein iſt; jetzt wird es recht kräftig geſtoßen, mit einem Löffel voll Salz, einem ſtarken Kaffehlöffel voll weißem Pfeffer und einer Meſſerſpitz voll Muskatnuß gewürzt und fortgeſtoßen, bis das Fleiſch

mit dem Speck ſo gemengt iſt, daß man ſie gar nicht unterſcheiden kann. Jetzt wird ein Teller voll weichgekochter, kalter, magerer Schinken in fingerlange und eben ſo dicke Schnitten getheilt, und eben ſo viel und ſo geſchnittener Speck mit Salz und Pfeffer beſtaubt zur Hand gerichtet. Hierauf wird die Indianplatte mit der Farce halben Finger dick beſtrichen, mit den Schinken- und Speckſchnitten belegt, wieder mit der Farce beſtrichen, und ſofort bis alles aufgegangen iſt. Dann wird das Ganze zuſammengebogen, an dem Rücken zuſammengenäht, am Halſe und am Steiße zugebunden, ſo viel als möglich in eine lange viereckige Form gebracht, mit dünnen Speckplatten belegt, in ein Tuch feſt eingehüllt, und mit Spagat umbunden; nun dürften wir mit der armen Köchin Athem holen, denn die ſchwierigſte Arbeit iſt vollbracht.

Jetzt wird eine Braiſe vorgerichtet, es werden nämlich ein paar in Scheiben geſchnittene Zwiebel, zwei Peterſilienwurzeln, zwei Gelberüben, ein Kopf Sellerie, alles blätterweis mit einigen Schnitten Speck, und einem Viertelpfund Butter eine Viertelſtunde lang geröſtet; auf dieſe Unterlage kommt nun der Indian zu liegen. Die ovale Caſſerole muß man ſo wählen, daß kein zu großer leerer Raum bleibt, es wird jetzt mit einer halben Maaß fetter Brühe, eben ſo viel Oeſtreicher Wein genäßt, mit einem Kaffehlöffel voll ſchwarzem Pfeffer, eben ſo viel Neugewürz, eben ſo viel Gewürznelken, zwei Lorbeerblättern und etwas Salz gewürzt, mit einem Pfund blattweiſe geſchnittenem Kernfett belegt, und auf's Feuer geſetzt. Sobald es kocht, wird die Caſſerole auf eine minder heiße Stelle gethan, genau bedeckt, mit grobem Teig verklebt, auf den Deckel etwas Glut gethan, und ſo ausſtaffirt drei volle Stunden lang gedämpft. Nach Erfolg deſſen wird das Ganze über Nacht kalt geſtellt. Vor dem Anrichten wird endlich die Galantine herausgehoben, aufgebunden, gereinigt, etwas abgetrocknet, auf ihre Schüſſel gethan und mit Fleiſchſulz (ſ. 6) auf's Würdigſte verziert. Um auf einmal zwei Arbeiten zu verrichten, kann man füglich in die Braiſe ein paar Kälberfüße, oder einen klein gehackten Ochſenfuß, wenn derſelbe nämlich mit der Haut geputzt iſt, ſammt dem entweideten Skelett legen und mitkochen. Die Braiſe wird dann abgeſeiht, rein abgefettet, mit etwas Eſſig verſtärkt und mit ein paar Eiern geklärt (ſ. 6) und nach dem Sulzen zur Verzierung gebraucht.

166. Gebratene Gans. (L'oie rôtie.)

Die Gänſe werden gröſtentheils nur gebraten aufgetiſcht, und je jünger je lieber geſehen. In Wien wird dieſe übrigens

köſtliche Speiſe luxuriös, denn man bezahlt die Erſtlinge mit zwei Gulden Münze, ob ſie gleich nicht größer ſind, als ſtarke Tauben. Der Preis wird dann leidendlicher, je größer ſie heranwachſen, bis ſie endlich eine Normalgröße erreicht haben, und gut genährt einen ſchmackhaften Braten geben. Das Braten ſelbſt unterliegt gar keiner Schwierigkeit und geſchieht nach den vorhergehenden Regeln. Es iſt der einzige Braten, der die Würze von Majoran zuläßt, ja ſie ſogar fordert, nur bei den ganz Jungen wird ſie nicht angewandt.

167. Eingeſchnittenes von Gänſen. (Une capilotade d'oix.)

Das Uebrigbleibende von ein paar gebratenen Gänſen, als die Schlägelchen (man bedient ſeine Gäſte vorzugsweiſe mit dem Bruſtfleiſche), das Gerippe in kleine Stückchen getheilt, die allenfalls abgebrattelte Gänſeleber hinzu, wird in eine Caſſerole gethan, mit ein paar Löffel voll Eſſig und vier bis fünf Löffel voll ſauerem Rahm begoſſen, mit einer Handvoll Semmelbröſeln beſtreut, mit einem Kaffehlöffel voll fein geſchnittener Schalotten ein kleinwenig Salz und Pfeffer gewürzt und ſchnell verkocht.

Dieſes Gericht läßt ſich recht gut über einer Spirituslampe im Zimmer bereiten, und gibt ein erquickliches Gabelfrühſtück, beſonders wenn man am Tage vorher dem Guten etwas zu viel gehuldigt hat, wo dann das Sauere zum Bedürfniß wird.

168. Eingemachtes junges Ganſel. (Les abatis d'oix.)

Da die jungen Gänſe nie eingemacht werden, ſo weiß man gleich, was eingemachtes junges Ganſel bedeutet; es ſind nämlich die rohen Abfälle der Gänſe, als: Hälſe, Flügel, Füße, Mägen und Lebern. Dieſe werden (die Leber ausgenommen) in geſalzenem Waſſer mit etwas Grünzeug halbweich gekocht; während dieſem werden ſechs Loth Butter mit einem Löffel voll Mehl leicht geröſtet, mit dem abgeſeihten Sude zur Sauce abgerührt und aufgekocht; nun werden die Hälſe in kleine Stücke zerhauen, rein von den Stifteln abgeklaubt und in die Sauce gethan, ſo auch die Flügel, die von den Klauen geſtutzten Füße und zerſchnittenen Mägen. Dann werden ſie vollkommen weich gekocht, mit gehörigem Salz, etwas Pfeffer, etwas wenig Muskatblüthe und einem Kaffehlöffel voll fein geſchnittener grüner Peterſilie

gewürzt. Die Leber wird einen Augenblick vor dem Anrichten in Blättchen zerſchnitten, mit Salz beſtaubt, in etwas Mehl und Semmelbröſeln abgetrocknet, ſchnell in etwas Butter abgebraten und dem Gerichte als Verzierung beigegeben.

169. Gänſeleber mit Trüffeln. (Les foies gras aux truffes.)

Die Leber gewöhnlicher Gänſe iſt zwar etwas zarter und im Geſchmack lieblicher als jene der Hühner, Indiane u. dgl., allein dies würde bei weitem nicht hinreichen, ſie in den hohen Ruf zu bringen, den ſie hat, wenn man nicht beiſetzen würde, fette Gänſeleber, in dieſem Zuſtande weichen ſie von ihrer natürlichen Beſchaffenheit ab. Sie werden durch künſtliche Fütterung dahin gebracht, daß, wenn die Leber einer gewöhnlichen geſunden Gans ſechs bis acht Loth wiegt, eine fette Leber ihr Gewicht bis zu zwei Pfund bringt. Es iſt, wenn auch nicht erfreulich, doch zum Staunen, wie der menſchliche Geiſt ſelbſt bis zur Unnatur herabſteigt, um dem Gaumen ſeltene Genüſſe zu bereiten, ſo z. B. die Erzeugung dieſer fetten Leber: Die Gans wird nämlich ſo fett als möglich gemäſtet, dann die Fütterungsweiſe geändert und vorzüglich viel Salz dem Thiere beigebracht, daß ein krankhafter Zuſtand bei demſelben entſteht, die Gans wird vollkommen mager und das Fett geht in die Leber über, in Folge deſſen kömmt eine fette Leber höher zu ſtehen, als das gefütterte Thier ſelbſt. Auf ähnliche Weiſe werden in London einzelne Theile der Thiere gemäſtet, ſo die Lenden der Rinder, um den nationalen Rindsbraten der Engländer zu erzeugen. Solche Künſteleien gehen bis zu empörenden Grauſamkeiten, wie jene, wo man das Huhn bei den Naſenlöchern anhängt, den Schnabel auffſpreizt, und dem lebendigen Thiere wiederholt kochend heißen rothen Wein eingießt, bis daß dasſelbe abſteht, um ihm einen fremdartigen Geſchmack beizubringen. Zum Glück, daß ſolche ſchändliche Ausſchweifungen, deren wir in dem alten ſinkenden Römerſtaat mehrere aufgezeichnet vorfinden, von dem geſunden Menſchenverſtand verworfen und aus natürlichem Gefühl verabſcheut werden. Wir kehren zu unſerer Gänſeleber zurück, die, obgleich nicht naturgemäß erzeugt, doch durch ihren Wohlgeſchmack gleichſam das Bürgerrecht erworben hat.

Die fetten Gänſelebern haben einen milden Geſchmack; den zu heben müſſen ſie eine entſprechende Beigabe erhalten, und die Trüffel iſt offenbar die entſprechendſte. Ein Theil

friſcher Trüffeln*) werden in klein Finger dicke viereckige Schnittchen getheilt, mit feinem Salz und weißem Pfeffer beſtaubt, und eine ſchöne große Leber mit denſelben ganz beſpickt; es wird nämlich mit einem etwas ſpitz zugeſchnittenen Hölzchen in die Leber geſtochen, und in die Oeffnung ein Stückchen Trüffel geſteckt, jedoch ſo, daß ein Theil hervor ſtehen bleibt. Solche geſpickte Leber wird in eine Caſſerole gethan, mit ein paar dünnen großen Speckplatten belegt, mit einem Glas Wein und einigen Löffeln voll reinem Fett vom Fleiſchtopf genäßt, mit ein paar Lorbeerblättern, Salz und ſchwarzem Pfeffer gewürzt und eine Stunde langſam gedämpft. Dann werden bei zwei Pfund Trüffeln dünn geſchält, in Meſſerrücken dünne Blättchen geſchnitten, in vier Loth zerlaſſene abgeſchäumte Butter gethan, mit dem hinreichenden Salz, etwas weißem Pfeffer und einem Löffel voll fein geſchnittenen Schalotten gewürzt und fünf Minuten lang unter immer wiederholtem Schwingen geröſtet, dann kommen vier Löffel voll brauner Sauce (ſ. 45) und zwei Löffel voll Glace nebſt dem Saft einer halben Limonie hinzu, es wird gut durcheinander geſchwungen, angerichtet, und die abgefettete Leber darüber gethan.

171. Gänſeleber=Schnitten mit Trüffeln. (Escalope de foie gras aux truffes.)

Die weniger ſchönen Lebern werden roh in halb Finger dünne Blätter geſchnitten, mit einigen Loth Butter höchſtens vier Minuten an beiden Seiten abgebraten, mit Salz und Pfeffer beſtaubt, und mit den vorhergehenden Trüffeln angerichtet, in dieſem Falle heißt dies Gericht eine Escalope.

172. Fette Gansleber mit Aſpic. (Foie gras à la gelée.)

Die zum vorhergehenden Gericht (169) reich mit Trüffeln beſpickte und gedämpfte Leber wird, nachdem dieſelbe abgekühlt iſt, auf eine Schüſſel gethan, und nachdem alles Fett abgetropft iſt, kalt geſtellt. Bei dem Anrichten wird fein geſchnittene Fleiſchſulz (ſ. 6) in Reihen zwiſchen den Trüffeln aufgelegt und rund

---

170. Die Trüffeln.

*) Die franzöſiſchen Perigords ſind die beſten, dann kommen die Böhmiſchen aus Brandeis, dann die Salzburgiſchen und Oeſtreichiſchen, endlich die Ungariſchen, und dann erſt die Italieniſchen, welche letztere wegen ihrem ſterken Beigeſchmack von Knoblauch weniger geſchätzt ſind.

herum mit derſelben Sulz verziert; eine Senſſauce wird beigeſetzt.

173. Kalte Paſtete von Gänſelebern. (Pâté de foies gras.)

Dieſes Gericht bildet den Culminationspunct der modernen Kochkunſt und durch Localverhältniſſe begünſtigt, iſt es ein Monopol der Stadt Straßburg geworden Die Bereitung iſt kein Geheimniß, fordert aber Uebung und Geſchicklichkeit, die zwar zu erlangen ſind, dennoch nicht zu dem erwünſchten Reſultate führen, denn unſere beſten kalten Paſteten ſind immer noch nicht Straßburger Paſteten. Sie beſtehen aus einer Kruſte von ſtarkem feſten mürben Teige, mit einer Fülle von Kalbfleiſchfarce, dann in abwechſelnden Lagen Gänſeleber und Trüffeln.

174. Gebratene Enten. (Les canardes à la broche.)

Die Enten haben manche Aehnlichkeit mit den Gänſen. Ihr Fleiſch hat dieſelbe braune Farbe, iſt aber feiner in der Faſer und im Geſchmack; das Braten unterliegt gar keiner Schwierigkeit. Nur bei der Wahl muß man auf der Hut ſein, weil, wie bei allem Geflügel, nur das Junge, welches zur Fortpflanzung noch nicht beigetragen hat, einen zarten Braten gibt. Die vorzüglichſte Würze iſt Majoran, und für Liebhaber der derbe Kümmel (ſ. gebratene Hühner 155).

175. Eingemachte Enten. (Les canardes en sauce.)

Es gibt mehrere Arten, die Enten einzumachen, das ſchmackhafteſte Gericht geben ſie aber, wenn ſie als Eingeſchnittenes behandelt werden (ſ. 159). Zu dieſem Zwecke werden die zweifelhaften, in Bezug auf ihr Alter, gebraten, und dann in der Sauce bis zum vollkommenen Weichwerden gedämpft. Sie werden wohl auch braun gedünſtet, das Fett dann mit einem Löffel voll Mehl geſtaubt, braun geröſtet, mit Fleiſchbrühe zu einer dünnen Sauce abgerührt, etwas angeſäuert, und in derſelben weichgekocht; dann werden nebſt dem Salz und Pfeffer Limonienſchalen als Würze benützt.

176. Enten mit Reis. (Les canardes au ris.)

Die jungen Enten ſind gebraten ohne Frage am beſten, die älteren werden aber gedämpft. Die Unterlage kann aus Macaroni, gemiſchter Grünſpeiſe oder Reis beſtehen.

177. Gebratene Tauben. (Les pigeons rôtis.)

Was von dem Geflügel überhaupt geſagt wurde, das gilt vorzüglich von den Tauben; ſie müſſen nämlich jung verbraucht werden, an alten Tauben arbeitet ſich die Kunſt jedesmal zu Schanden. Das Braten ſelbſt geſchieht ganz ſo wie bei den jungen Hühneln; auch kann man ſie gefüllt credenzen.

178. Tauben am Roſt. (Les pigeons grillés à la crapaudine.)

Im Franzöſiſchen, Tauben à la crapaudine, eine muthwillige Benennung, wahrſcheinlich durch die Form veranlaßt, welche die Tauben nach dieſer Bereitungsweiſe annehmen. Sie werden nämlich nach dem Abfedern und leichten Abſengen der Haare aufgebrochen. Die Füßchen werden in kochendes Waſſer gehalten, bis ſich die feine ſchuppige Haut von dem Knie bis über die Gräbeln herabziehen läßt, dann werden die Zehen zur Hälfte abgeſtutzt, darauf wird unter den Schenkeln ein Einſchnitt bis an's Bein gemacht, dadurch wird der Nerv (der Strecker) entzwei geſchnitten und die Füße widerſtreben nicht der Lage, die man ihnen geben will. Nun wird eine kleine Oeffnung in der Bauchhaut gemacht und die Füßchen übereinander gebogen und mit den Knien hineingeſteckt, ſo daß nur die Gräbeln heraus zu ſtehen kommen, dann werden die Flügelchen mit ihren Spitzen hinter den, bis auf ein Kleines abgeſtutzten Hals eingebogen, endlich die Bruſt der Breite nach vom Bauche zum Halſe hin ſo durchgeſchnitten und bei dem Schlüſſelbeinchen auswärts gebogen und durch das Brechen des widerſtrebenden Beinchens in dieſer Lage erhalten, ſo daß die Hälfte desſelben über dem Körper bleibt, die übergebogene Hälfte aber über den Hals hinaus ragt; um ſie in dieſer Form zu erhalten, wird mit einer flachen Haue die ganze Taube flach geſchlagen. Die Tauben ſo vorgerichtet, werden mit feinem Salz und Pfeffer beſtaubt, in feines Kräutel (ſ. 86) getunkt, mit Semmelbröſeln aufgelegt und über einem Roſt gebraten. Da aber unſere Sparherde den Gebrauch des Roſtes nicht zulaſſen, ſo wird eine flache Bratpfanne mit Butter beſtrichen und die Tauben in der Pfanne über der heißeſten Stelle des Herdes an beiden Seiten ſchnell abgebraten. In ihre Mitte kommen einige Löffel voll brauner Brühe (ſ. 5), die mit dem übrig gebliebenen Kräutel aufgekocht und mit Limonienſaft geſäuert worden iſt.

Wenn übrigens die vorbeſchriebene Form der Tauben kein Bedingniß iſt, ſo wird die Arbeit dadurch vereinfacht, daß man ſie, nachdem die Füßchen eingeſteckt ſind, der Länge nach von

einander ſchneidet und ſie flach ſchlägt; dadurch erlangt man auch den Vortheil, daß man bei dem Vorlegen nicht nöthig hat, dieſelben von einander ſchneiden zu müſſen.

179. Eingemachte Tauben. (Compote de pigeons.)

Die aufgebrochenen und gereinigten Tauben (vier an der Zahl) werden mit etwas Butter, blättrig geſchnittener Zwiebel und einem Lorbeerblatt über ſcharfem Feuer braun gedünſtet, dann herausgenommen und in der Butter ein ſchwacher Löffel voll Mehl braun geröſtet; dieſe Einbrenn wird darnach mit Fleiſchbrühe zur Sauce abgerührt, mit etwas wenigem Weineſſig angeſäuert und aufgekocht. Unterdeſſen werden die Tauben von einander geſchnitten, der Rücken und Hals beſeitigt, die Sauce über dieſelben geſeiht, und ſie dann weichgekocht. Vor dem Anrichten wird das aufgeſtiegene Fett ſorgſam abgenommen. Als Beigabe und Würze werden gerne eine Taſſe voll in kleine Stückchen geſchnittenes und halbweich abgekochtes Kaiſerfleiſch oder abgeſchälte und in Schmalz braun gebackene Florentiner Zwiebelchen (ſo klein wie ſtarke Haſelnüſſe) beigegeben und mit verkocht.

180. Tauben mit grünen Erbſen. (Pigeons aux pois verts.)

Ganz originell und lieblich iſt die Beigabe von einer halben Maaß in geſalzenem Waſſer einen Augenblick abgekochter und ſogleich abgeſeihter grüner Erbſen, welche mit den Tauben und dem Kaiſerfleiſch gargekocht werden, es muß darauf geſehen werden, daß die Sauce nicht zu dünn wird (179).

181. Tauben als gebackenes Fricaſſé. (Pigeons à la dauphin.)

Dieſes Gericht wird dem gebackenen Fricaſſée von Hühnern gleich behandelt (ſ. 154). Die Tauben haben ſchwarzes Fleiſch und das nimmt ſich mit einer weißen Sauce nicht ſonderlich gut aus, doch beeinträchtigt dies die Lieblichkeit dieſes Gerichtes auf keine Weiſe.

182. Tauben in Papier. (Pigeons en papillotes.)

Nachdem die Tauben wie jene am Roſt (ſ. 178) vorgerichtet worden ſind, werden ſie, ſtatt mit Semmelbröſeln aufgelegt, den Rindszungen gleich mit feinem Kräutel (ſ. 72) in zugeſchnittene und mit Butter getränkte Papiere gethan, feſt ein-

gebogen und über einer mit Fett etwas beſtrichenen Pfanne in einer Bratröhre gar gemacht.

183. Tauben in mürber Paſtete. (Pâté chaud de pigeons.)

Die Tauben (höchſtens vier an der Zahl für eine gewöhnliche Schüſſel) werden nach dem Aufbrechen und ſorgſamen Reinigen mit etwas Butter und zwölf Loth Speck nebſt einer Zwiebel und zwei Lorbeerblättern braun gedünſtet; während dieſem wird ein Teig aus einem Pfund Mehl, einem halben Pfund Butter, einem Ei und etwas Waſſer nebſt dem gehörigen Salz, zuſammengeknetet, ſo zwar, daß das Ganze genau gemengt, die Butter aber hie und da noch wahrzunehmen iſt; wird dieſer Teig zu lange geknetet, ſo wird derſelbe verbrennt (ein techniſcher Ausdruck für den Zuſtand, in welchem der Teig die Bindung einbüßt, und ſich nicht gut verarbeiten läßt). Dann wird derſelbe in ein feuchtes Tuch gethan und kalt geſtellt.

Nachdem nun die Tauben weich gedämpft ſind, werden ſie aus dem Fett gehoben, dagegen kömmt ein halbes Pfund in Scheiben geſchnittene Kalbsleber hinein, wird mit Salz und Pfeffer gehörig gewürzt und ſchnell abgeröſtet, nachdem fein geſchnittene, in der heißen Brühe etwas aufgeweichte Semmel, und der übrig gebliebene Speck und Zwiebel während dem Schneiden genau vermengt und das allenfalls übrig gebliebene Fett oder Saft beigegeben wurde. Jetzt wird eine Caſſerole, in welcher das Ganze Platz haben kann, mit Butter dünn beſtrichen, ein kleiner Theil des Teiges wird dünne ausgewalkt, verſchiedene Figuren aus demſelben geſchnitten oder ausgeſtochen, und als Verzierung, theils am Boden, theils an den Wänden in die Caſſerole geklebt. Nun wird eine Meſſerrücken dicke Platte von dem Teig in den Boden der Caſſerole gelegt, und mit einem eben ſo dünn ausgewalkten Bande die Wände belegt. Da wo ſich die Ränder berühren und etwas über einander gehen, müſſen ſie mit abgeſchlagenen Eiern mittelſt eines Federpinſels überſtrichen werden; ſelbſt die angebrachte Verzierung ſoll etwas überſtrichen ſein, damit dieſelbe an dem Teige halte. Nun wird die Farce und die in kleine Stücke zerſchnittenen und von den gröbſten Beinchen befreiten Tauben ſchichtweiſe eingelegt, mit einer andern Platte von dem Teige belegt, die Ränder beſtrichen, ſorgſam eingedreht, und in der Röhre gebacken. Bei dem Anrichten wird die Paſtete, auf eine Schüſſel geſtürzt, aufgetragen.

Drittes Buch.

184. Vom Hochwild, Rehwild, Schwarzwild und Wildgeflügel handelnd.

Das Wildbret überhaupt charakteriſirt ſich durch ſchwarzes Fleiſch, feine Textur der Faſern und einen größeren Gehalt an Kali, daher die leichtere Verdaulichkeit desſelben, ſo wie der milde, eigenthümliche Geſchmack und die Eigenſchaft in angeſäuerten ſogenannten Beizen eine bedeutend lange Zeit genießbar erhalten werden zu können. Es gibt eine unzählige Menge Bereitungsarten des Wildbrets; da aber durch fortgeſetzte Ausrodung der Wälder deſſen Nahrung geſchmälert, und durch die milderen Geſetze des Wildfrevels deſſen Verminderung herbeigeführt wird, ſo werden wir immer mehr in der Auswahl desſelben beſchränkt, und glücklich, wenn wir für die einfachſten und gangbarſten Bereitungen unſern Bedarf aufbringen können.

X. Abſchnitt.

185. Vom Hochwild *).

Unter Hochwild wird der Hirſch, die Hirſchkuh und das Hirſchkalb verſtanden. Der Hirſch wird nur vom Juni bis Ende September, die Hirſchkuh bis Ende December als preiswürdig anerkannt; wenn die Brunſtzeit eingetreten iſt, wird deren Fleiſch ungenießbar. Das Fleiſch der Hirſchkuh in gehöriger Zeit iſt eben ſo ſchmackhaft, als dasjenige des Hirſches und unterliegt gleicher Bereitungsweiſe.

186. Hirſchziemer. (Le cerf à l'allemand.)

Der obere Theil des Schlägels, welchen wir bei dem Rind das Schwanzel nennen, ſo wie der untere Theil, die Schale, eignen ſich beide gut zum Hirſchziemer. Derſelbe, angenommen, daß es ein Stück von acht Pfund ſei, wird mit Spagat überbunden, um bei dem Herausheben aus dem Sude dem Zerrei-

---

*) Die Berechnung für circa 8 Gedecke angenommen.

ßen vorzubeugen, in angeſäuertem Waſſer mit einer Hand voll Lorbeerblätter, einem Löffel voll Wachholderbeeren und einem halben Löffel voll ſchwarzem Pfeffer nebſt dem gehörigen Salz langſam weich gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird eine Maaß ſchwarzes geriebenes Brot mit acht Loth Butter gelb geröſtet; das aufgebundene, auf ein flaches Blech gelegte Fleiſch wird mit dieſem Brot belegt, mit feinem Zucker und Zimmt ſtark beſtaubt und in die heiße Bratröhre gethan, bis der Zucker ſchmelzend beiträgt, das Brot in eine lockere Kruſte zu verwandeln. Nun wird es behutſam auf die dazu gehörige Schüſſel geſchoben, und nebſt einer Schale voll von dem durchgeſeihten und abgefetteten Sude, und einer Schale voll mit demſelben Sude verdünnten Ribiſel-Eingeſottenen aufgetiſcht. Das Originelle bei dieſem Gericht iſt die Beigabe des genannten zur Tunke verdünnten Eingeſottenen; dem Feinſchmecker wird es aber einleuchtend werden, warum dieſe Beigabe nicht unterbleiben darf.

187. Gebratener Hirſchrücken. (Le Dos de cerf à la broche.)

Der Hirſchrücken wird von allen Häutchen entblößt; die eine Hälfte mit feinem Speck geſpickt, die andere mit dünnen Speckplatten überlegt, mit Spagat überbunden und mit etwas Eſſig als Anfeuchtungsmittel in der Röhre langſam gebraten. Eine halbe Stunde vor dem Garſein wird dieſer Braten häufig mit ſaurem Rahm begoſſen und dieſe bei dem Auftiſchen als Sauce beigegeben.

188. Hirſchrücken als Roſtbraten. (Les côtes de cerf.)

Um Wiederholungen zu vermeiden, zeigen wir auf die Bereitungen der wirklichen Roſtbraten hin (ſ. 69).

189. Jungferbraten. (Filets de cerf à la broche.)

Der ſogenannte Jungferbraten entſpricht ganz unſerm gewöhnlichen Lungenbraten (ſ. 67), denn es iſt derſelbe Fleiſchmuskel, nur von feinerer Textur der Faſern und Zellengewebe, daher ſehr zart; und deßhalb, weil die Feinſchmecker nur ſelten ſich dieſen Genuß verſchaffen können, ſo hoch geſchätzt. Derſelbe wird übrigens ſehr einfach behandelt; nämlich fein

geſpickt und ſchnell gebraten (ſ. 140); unter denſelben werden einige Löffel voll brauner Brühe (ſ. 5) gethan.

190. Eingemachtes Hirſchfleiſch.

Diejenigen Theile, die ſich weder zum Braten noch zum Sieden eignen, als: der Hals, die Schulter, die Bruſt, werden in zwei Finger kleine Stücke zerhauen, und in einer Caſſerolle die mit etwas Butter, einigen Speckſchnitten und blättrig geſchnittener Zwiebel belegt iſt, über ſcharfem Feuer an allen Seiten braun gedünſtet, darnach aus der Caſſerolle gehoben; mit dem zurückbleibenden Fett werden ein Paar Löffel voll Mehl brau geröſtet, mit der Hälfte ſchwachem Eſſig und eben ſo viel Waſſer zur Sauce abgerührt und verkocht. Während dem muß das gedünſtete Fleiſch reinlich zugeſchnitten, in eine andere Caſſerolle gethan, die kochende Sauce darüber geſeiht, und langſam völlig weich- oder gar gekocht werden. Vor dem Anrichten wird das an die Oberfläche geſtiegene Fett ſorgſam abgenommen. Eine Beigabe von braun geröſteten Erdäpfeln wird immer gerne geſehen. Die Würze von Wachholderbeeren oder Limonienſchale wird nur auf Verlangen gegeben.

191. Hirſchkalbs-Braten. (Le rôti de faon.)

Wenn der Hirſch uns hundert Jahre Zeit läßt, um ſeiner habhaſt zu werden (bekanntlich erreichen die Hirſche dieſes Alter), ſo bleibt das Hirſchkalb nur einige Wochen in dieſer Periode, denn einige Wochen zu früh oder zu ſpät hört es auf, für uns den hohen Werth zu haben; daher die Seltenheit dieſes Bratens.

Das Fleiſch iſt ſaftiger, feiner, zarter als jenes des Rindkalbs, überdies von eigenthümlich lieblichem Geſchmack. Der entzwei geſchnittene Hirſchkalbsrücken gibt uns die lieblichen ſogenannten Nierenbraten, die ganz ſo behandelt werden, wie jene vom Kalb (ſ. 88).

192. Hirſchkalb-Coteletten. (Cotelettes de faon.)

193. Hirſchkalb-Schnitzel. (Fausses cotelettes de faon.)

Beide Gerichte werden wie jene vom Kalbe (ſ. 86, 95) bereitet.

194. Gebratener Hirſchkalb-Schlägel. (Le cuissot de faon.)

Nur der Hirſchkalb-Schlägel wird dem Rehſchlägel ähnlich bereitet (ſ. 198). Das Mürbeliegen iſt bei dieſem Wild weniger nothwendig als bei anderen Fleiſchgattungen; als Gegenſatz tritt das Aufbewahren als nothwendig hervor, denn iſt man einmal im Beſitz einer ſolchen Rarität, ſo pflegt man es nicht in ein paar Tagen aufzuzehren. Zu dieſem Zwecke wird eine ſogenannte Beize aus der Hälfte Waſſer und der Hälfte Eſſig beſtehend, mit ein paar Zwiebeln, einer Hand voll Lorbeerblätter, einem Büſchel Thymian, einem Kaffehlöffel voll ſchwarzem Pfeffer und hinreichendem Salz aufgekocht und kochend heiß über das in einem Waidling oder einem ſchicklichen Topf zuſammengelegte Fleiſch gegoſſen, mit Papier bedeckt und kalt geſtellt. Sind Schlägel oder Rücken bei dem Aufbewahrten, ſo müſſen ſie vorher geſpickt werden. Einige Schnitten Kren und etwas Knoblauch ſind, obgleich nicht gewöhnlich, doch ſehr anzuempfehlen, denn ſie vermehren die Haltbarkeit der Beize.

195. Eingemachtes vom Hirſchkalb. (Un fricot de faon.)

Dieſes Eingemachte wird ſo bereitet, wie jenes vom Hirſche (ſ. 190), nur daß man Rückſicht auf das ſchnellere Garwerden nehmen muß, denn wenn jenes noch hart iſt, fällt dieſes ſchon vom Knochen. Man gibt übrigens gerne etwas Kaiſerfleiſch zu dieſem Gerichte, theils als Würze, theils der Mannigfaltigkeit wegen; ſo kann auch eine Anzahl in Schmalz braun gebackener Florentiner Zwiebelchen als eine liebliche Beigabe erſcheinen.

196. Gebratener Rehrücken. (Le dos de chevreuil à la broche.)

Wenn das Hirſchkalb, je friſcher je lieber, aufgetiſcht wird, ſo iſt das nicht der Fall bei dem Reh. Dieſes wird gerne vor dem Braten einige Zeit in die Beize gelegt; der Rehrücken iſt bekanntlich der beſte Theil. Es wird derſelbe an dem Schlägel abgehauen, dann drei Finger breit vom Rückgrathe oder dem Wirbelbeine zum Hals hinauf von den Brüſten durch das Durchhauen der Rippen getrennt, recht ſorgſam abgehäutet und feingeſpickt (die Art zu ſpicken iſt bei der Kalbsnuß erſichtlich ſ. 91). Nach-

dem der Rücken mehrere Tage in der Beize gelegen iſt (ſ. 194 die Wildbretbeize betreffend), wird derſelbe auf eine ſehr einfache Weiſe gebraten; man legt ihn über ein paar Holzſpeilchen in die Bratpfanne, gibt einige Löffel voll klarer Beize daran und ſchiebt ihn in die Bratröhre. Nach dem Abtrocknen, und wenn der Speck durchſichtig geworden, wird der Braten umgewendet; nach einiger Zeit wird er nochmals umgewendet, und nach dem abermaligen Abtrocknen, welches im Ganzen eine halbe Stunde dauern kann, wird derſelbe mit ſauerem Rahm ſparſam begoſſen, und bei erfolgtem Abtrocknen wieder begoſſen, bis der Braten gar iſt, was ungefähr eine Stunde währt; zuletzt läßt man denſelben eine lichtbraune Farbe nehmen. Die ſich gebildete Sauce wird durchgeſeiht und zu dem Braten gethan.

197. Reh-Coteletten. (Les cotelettes de chevreuil.)

Dieſe Coteletten werden aus dem möglichſt friſchen Rehrücken, der nicht gebeizt worden war, bereitet, und zwar auf folgende Weiſe: Das Fleiſch wird durch einen Schnitt von dem Rückgrathwirbel abgelöſt, dann werden die Rippen recht nahe von dem Wirbelbeine mit einem ſtarken Meſſer abgehauen, welches leicht von Statten geht, wenn man den Rücken aufſtellt und eine Rippe um die andere trifft; man muß indeſſen Acht geben, daß ſich das Fleiſch durch die ſtarke Erſchütterung nicht von den Beinen loslöſe. Nun wird der Theil, wo die Nieren liegen und keine Rippen ſind, einen ſtarken Finger dick über den Faden etwas ſchief herabgeſchnitten, was die zarteſten Coteletten gibt, und mit der feuchtgemachten Fläche der Haue breitgeklopft. Zu den Rippchen gelangt, werden die erſten drei mit dem Fleiſche eben ſo geſchnitten, die folgenden aber, wo der Fleiſchmuskel ſchwächer wird, müſſen zwei Rippen auf eine Cotelette kommen; iſt man genöthigt bis an's Ende zu gehen, ſo müſſen ſogar drei Rippen auf eine Cotelette gerechnet werden. Nun wird das Fleiſch bei den erſten drei, welches an den Seiten der Rippen haftet, herabgeſchnitten, das Ende der Rippen aber einen Finger breit rein abgeſchabt, was man eine Manchette nennt und welches dazu dient, daß man die Cotelette anfaſſen kann, ohne ſich die Finger zu beſchmutzen. Nun werden jene, wo zwei Rippen vorhanden ſind, vorgenommen, die eine derſelben wird abgeſchnitten, und von der andern bleibenden, das Fleiſch und die Haut an dem Ende der Rippe abgeſchnitten, und dort die Manchette gemacht; das dicke Fleiſch wird wie bei den Erſteren breit geklopft, wenn der Muskel aber ſich zu theilen anfängt, ſo muß es nicht über, ſondern nach dem Faden überhackt und in

die Form der Erſteren geſchoben werden. Bei Letzteren, wo eine Cotelette drei Rippen hat, wird nur die mittlere Rippe gelaſſen, das Fleiſch ſtärker gehackt und in die Form der Vorhergehenden geſchoben. Jetzt werden die abgeſchnittenen Rippchen rein geſchabt und an ſchicklicher Stelle in die erſten ohne Rippen geſteckt, ſo daß nun alle Coteletten gleiche Form haben. Die ſo vorgerichteten Coteletten werden endlich mit feinem Salze beſtaubt, in feines Kräutel von zwei Löffel voll feingeſchnittener Champignons, einem Löffel voll grüner Peterſilie, eben ſo viel Kerbelkraut und Schalotten, Salz und weißem Pfeffer beſtehend und mit zwölf Loth Butter anpaſſirt, getunkt, mit Semmelbröſeln aufgelegt und in einer flachen Bratpfanne, die mit Butter beſtrichen ward, ſchnell an beiden Seiten abgebraten. Aus dieſer Pfanne werden ſie auf ein reines Tuch gelegt, um das anhängende Fett zu beſeitigen und rundlaufend, mit den Beinchen obenauf, einen Kranz bildend angerichtet. Während dem werden ein paar Löffel voll Eſſig in die Pfanne gethan und aufgekocht; dann kömmt das übriggebliebene Kräutchen und einige Löffel voll brauner Brühe (ſ. 5) hinzu, und wird nach dem zweiten Aufkochen in die Mitte der Coteletten als Sauce gegoſſen.

198. Gebratener Rehſchlägel. (Cuissot de chevreuil rôti.)

Der ſorgſam abgehäutete, fein geſpickte und einige Tage in der Beize gelegene Rehſchlägel wird dem Rehrücken gleich behandelt (ſ. 196). Der vorſtehende Knochen wird mit weißem, zierlich zugeſchnittenem Papier, bei dem Auftiſchen umwunden.

199. Eingemachtes vom Reh. (Fricot de chevreuil.)

Die Schultern, Hälſe, ja ſelbſt die Brüſtchen, die zwar die ſchlechteſte Ausbeute geben, werden dem Hirſchfleiſch gleich (ſ. 190) eingemacht und nur fürs Hausgeſinde vorbehalten.

200. Gebratener Haſe. (Le lièvre à la broche.)

Der ausgezogene (entbalgte) und abgehäutete Haſe, vorausgeſetzt, derſelbe ſei vollgewachſen aber jung, nämlich nicht über ein Jahr alt, wird auf dem Rücken, wenn die Schultern abgelöſt und die Bruſt abgehauen iſt, dem Rehrücken gleich fein geſpickt, und demſelben gleich gebraten (ſ. 196) mit der Bemerkung, daß, da derſelbe viel kleiner iſt, die Hitze größer ſein muß, um das Garbraten ohne Ausdorren zu bewerkſtelligen. Die ganz kleinen Haſen werden

nicht geſpickt, ſondern mit dünnen Speckplatten belegt und umbunden. Haſen, die ſchon ein gewiſſes Alter erreicht haben und friſch keinen guten Braten zu geben verſprechen, werden nach dem Feinſpicken, längere Zeit in der Beize (ſ. 194 die Beize betreffend) liegen gelaſſen, um ſie mürbe zu machen. Die Hälſe, Schultern, Brüſte, Leber und Lunge werden für die Hausleute eingemacht.

201. Eingemachter Haſe. (Matelotte de lièvre.)

Die alten, zum Braten untauglichen Haſen werden auf folgende Weiſe eingemacht: Ein ſtarker Haſe reicht hin, eine Schüſſel voll zu geben. Derſelbe wird nach dem Ausziehen und Aufbrechen in zwei Finger breite Stückchen zerhauen, in etwas Butter und dünnblättrig geſchnittenen Zwiebeln über ſcharfem Feuer braun gedünſtet, welches in zwanzig Minuten geſchehen ſein kann, dann ſtückweiſe herausgehoben und in der übrigbleibenden Butter ein guter Löffel voll Mehl braun geröſtet, mit der Hälfte Fleiſchbrühe und eben ſo viel Wein (rother Wein iſt vorzuziehen) zu einer Sauce abgerührt und verkocht. Während dem werden die Stückchen reinlich zugeſchnitten, in eine andere Caſſerolle gethan, die Sauce darüber geſeiht, und langſam darin weich gekocht. Gleich im Anfange des Kochens kömmt ein Teller voll in Waſſer überprelltes, dann in kleine Stücke zerſchnittenes Kaiſerfleiſch und zuletzt eine Taſſe voll florentiniſcher, in Schmalz braun gebackener Zwiebelchen hinzu. Das Ganze wird gehörig geſalzen und mit ein Paar Lorbeerblättern gewürzt. Vor dem Anrichten wird das aufgeſtiegene Fett ſorgſam abgenommen und die Lorbeerblätter beſeitigt.

Eine andere Art den Haſen einzumachen beſteht darin, daß man den zerhauenen Haſen wie den vorhergehenden braun dünſten läßt, dann aber mit etwas Eſſig und ſauerem Rahm näßt und langſam weich dünſtet. Die Würze von Salz und Pfeffer verſteht ſich von ſelbſt.

202. Haſennetzchen. (Crepinette de lièvre.)

Zu dieſem Gericht wird das Haſenfleiſch aus allen Häuten gelöſt und fein gehackt; hiezu kommt die Hälfte ſo viel mit einer klein geſchnittenen Zwiebel, in Würfel geſchnittener, gelb abgeröſteter Speck; dann wird es gehörig mit Salz und Pfeffer gewürzt und noch ſo lange geſchnitten, bis alles genau gemengt iſt. Es ſchadet übrigens nicht, wenn der Speck hie und da wahrnehmbar bleibt. Nun wird ein Kalbsnetz in runde Flecke

geſchnitten, und von dieſer Maſſe einen Löffel große Stücke in ſelbe eingehüllt, etwas breit gedrückt und in der Pfanne von beiden Seiten braun abgebraten. Dann werden ſie auf ein Tuch gelegt, um das überflüſſige Fett zu beſeitigen und ſo, zierlich im Kranze angerichtet, trocken aufgetiſcht. Dieſes Gericht wird gerne als Imbiß gegeben.

203. Eingemachte Kaninchen. (Matelotte de lapin.)

Die Feldkaninchen haben ein weißes zartes Fleiſch, das ſich dem Hühnerfleiſch nähert, allein ein eigenthümlicher Geſchmack ſetzt ſie mehr in die Reihe des Wildbrets, als in jene des einheimiſchen Geflügels. Sie werden dem vorhergehenden Haſen gleich mit etwas Butter und Zwiebel, aber nur weiß abgedünſtet, die Butter dann mit einem Löffel voll Mehl auch nur weiß geröſtet, mit der Hälfte Fleiſchbrühe und der andern Hälfte weißem Wein zur Sauce abgerührt und verkocht, endlich über die rein zugeſchnittenen Kaninchenſtückchen durchgeſeiht, mit Salz, Pfeffer und ein paar Lorbeerblättern gewürzt und weich gekocht.

204. Gebratene Kaninchen. (Lapereaux à la broche.)

Werden fein geſpickt und den Hühnern gleich gebraten.

205. Gebackene Kaninchen. (Lapereaux frits.)

Hier zu Lande, wie im nördlichen Europa, kommen die Feldkaninchen höchſt ſelten vor. Dagegen werden ſie als Hausthiere faſt überall ſowohl ihres feinen Balges als auch der Nahrung wegen gezogen, obgleich das Fleiſch nicht jedem zuſagt. Sie werden vorzugsweiſe gebacken und in dieſem Falle dem Lämmernen (ſ. 114) gleich behandelt.

Die bei Haus gezogenen Kaninchen nehmen in der Regel den Geruch ihrer Nahrung an, der dann nicht immer der angenehmſte iſt und den Sitz im Blute zu haben ſcheint; ſie werden daher nach dem Abziehen und Entweiden halbe Tage lang in wechſelndem Waſſer im wahren Sinne ausgewäſſert, wodurch ſie auf jeden Fall eben ſo viel Angenehmes als Unangenehmes verlieren.

206. Schwarzwild heißgeſotten. (Le sanglier.)

Das Wildſchwein unterſcheidet ſich von dem einheimiſchen durch feineres, ſaftigeres und eigenthümlich wohlſchmeckendes

Fleiſch und durch die Eigenheit, daß es keinen Speck anſetzt, wozu deſſen Lebensweiſe wohl am meiſten beiträgt. Als zur hohen Jagd gehörig wird es nur im Spätherbſt in ſeinem ſtarken Borſtenpelz zu Markte gebracht und auch in dieſer Bekleidung zerſtückt und verkauft. Die Borſten werden nun von dem zu verarbeitenden Stück mittelſt glühenden Eiſens bis in die Haut abgeſengt, dann gut abgerieben und nur flüchtig ausgewaſchen. Dann wird das Stück in eine angemeſſene Caſſerolle oder in einen Topf gethan, mit drei Theilen Waſſer und einem Theil Weineſſig ſo begoſſen, daß es ganz untertaucht, mit einer Zwiebel, ein paar Peterſilienwurzeln, eben ſo viel Gelberüben, vier bis ſechs Lorbeerblättern belegt, mit dem hinreichenden Salz, einem Kaffehlöffel voll ſchwarzem Pfeffer, eben ſo viel Neugewürz, Gewürznelken und einigen Gliedchen Ingwer gewürzt, zugedeckt und langſam weichgekocht. Bei dem Anrichten wird es aus dem Sud gehoben und nach dem Abfließen der Feuchtigkeit, auf eine Schüſſel mit zuſammen gelegter Serviette gethan, mit abgezupfter grüner Peterſilie umkränzt und aufgetiſcht. Eine Hetſchepetſch-Sauce und eine Schale voll von der Sudbrühe werden beigegeben. Die Hetſchepetſch- (Hagebutten) Sauce wird erhalten, wenn man das Eingeſottene von Hetſchepetſchbeeren mit Waſſer und etwas weißem Weine zur Sauce abrührt und aufkochen läßt. In Ermangelung eines ſolchen Eingeſottenen werden gedörrte Hetſchepetſchbeeren in Waſſer ſo lange geſotten, bis ſie ſich durch ein Haartuch oder ein feines Sieb durchſtreichen laſſen, dann wird dieſes Mark mit eben ſo viel Zucker und weißem Wein zur Sauce verkocht.

207. Heißgeſottenes Schwarzwild mit Aſpik.
(Le sanglier à la gelée.)

Das vorhergehend weich gekochte Schwarzwild wird über Nacht in dem Sude ſtehen gelaſſen. Den andern Tag vor dem Anrichten wird daſſelbe aus dem Sude gehoben, die Schwarte ſammt dem Fett bis auf etwas weniges herabgenommen, das reine Fleiſch mit einer dünnen Einfaſſung von Fett, in Handfläche kleine, Meſſerrücken dünne Schnitten getheilt, mit einem Löffel voll feingeſchnittenen Schalotten, eben ſo viel Bertram und der Hälfte ſo viel Kerbelkraut nebſt etwas Salz und viel weißem Pfeffer beſtaubt, mit zwei Löffel voll ſehr ſtarkem Eſſig und vier Löffel voll des feinſten Oehls begoſſen und einige Zeit mariniren gelaſſen. Nach Verlauf deſſen wird es gut durcheinander gemengt, zierlich etwas hoch angerichtet, mit fein gehackter Fleiſchſulz (ſ. 6) bekränzt oder auf irgend eine Art verziert, mit dem

Kräutel noch einmal begoſſen und aufgetiſcht. Das Erſcheinen dieſes Gerichtes wird immer gerne geſehen, am liebſten aber, wenn es als Imbiß erſcheint.

208. Schwarzwild-Coteletten. (Côtelettes du sanglier.)

Als etwas ganz Vorzügliches erſcheinen dieſelben um ſo mehr, als man ſie nur ſelten produciren kann. Sie werden übrigens ganz ſo bereitet wie die Coteletten vom Reh (ſ. 197). Man pflegt franzöſiſchen Senf beizugeben.

209. Geſulzter Wildſchweins-Kopf. (La Hure du sanglier)

Dieſes Gericht ward früher mit einem abſchreckenden Luxus gegeben, ſo daß man es nur auf Fürſtentafeln und ſelbſt dort nur ſelten antreffen konnte. Endlich iſt man nach und nach darauf gekommen, daß das Luxurioſe unbeſchadet dem Köſtlichen weggelaſſen werden könne und da kömmt ſo ein Kopf noch immer hoch genug zu ſtehen um ſich zu beſinnen, ob man denſelben auftiſchen ſolle.

Der Wildſchweinskopf wird ſammt dem Halſe bis an die Schultern herabgeſchnitten. Iſt nicht das ganze Stück ſchon früher abgeſengt worden, ſo muß es jetzt geſchehen (ſ. 206). Dann wird die Schwarte vom untern Kinn bis über den Hals aufgeſchnitten, das Fleiſch bis auf den Knochen durchgeſchnitten und das ganze Skelet des Kopfes ohne Beſchädigung der Haut heraus gelöſt. Es finden ſich nun ungleiche Anhäufungen von Fleiſch, dieſe werden abgenommen, ſo daß die ganze Haut gleich dick belegt bleibe; ſie wird mit Salz und Pfeffer beſtaubt, zuſammen gelegt und bei Seite geſchoben. Jetzt wird das aus dem Kopf entnommene Fleiſch nebſt einem Theil der Schultern von allen Häuten und Sehnen befreit und fein gehackt, dann kommt der Menge nach eben ſo viel reiner Speck hinzu, und es wird fortgehackt, bis das Ganze eine feine gleichartige Maſſe bildet. Nun kömmt die Würze hinzu und dies iſt das heiklichſte der ganzen Bereitung, denn nach dem Gewicht läßt ſich nach unſerer üblichen Manipulation gar nichts beſtimmen und es dem Gerathewohl zu überlaſſen iſt höchſt unzuverläſſig; vielleicht werden wir unſern Zweck auf folgende Weiſe noch am ſicherſten erreichen. Wir nehmen an, die Fülle bedarf vier geſtrichene Löffel voll feines Salz, ſo werden in dasſelbe drei geſtrichene Kaffehlöffel voll geſtoßener weißer Pfeffer, vier Gewürznelken

und zwei Haſelnuß kleine Stück Ingwer nebſt zwei Lorbeerblättern, einer halben Muskatnuß (alles in Pulverform) und einem Gliedchen Knoblauch, der mit etwas Salz fein zerrieben worden, gemengt und mit dieſem das Ganze gehörig gewürzt. Wenn alles genau vermengt iſt, ſo muß durch Koſten ausgemittelt werden, ob die Würze ausreicht. Nun wird die Fülle theilweiſe ſo lange geſtoßen, bis ſie eine gleichförmige Maſſe bildet, in welcher ſich die Beſtandtheile gar nicht unterſcheiden laſſen. Zu gleicher Zeit werden ein Teller voll Finger dicke Schnittchen Speck mit einer andern Portion der angegebenen Würze ſo beſtreut, daß der dritte Theil dieſer Würze darauf geht, eben ſo viel und ſo geſchnittene, gepöckelte und weichgeſottene Rindzunge und eben ſo viel geſchälte, rohe Trüffeln werden mit dem zweiten Drittel der Würze beſtaubt, und ein Teller voll, in ſolche Schnitte getheiltes, reines Fleiſch von dem Wildſchweine wird mit dem letzten dritten Theile der Würze beſtaubt und gut durcheinander gemengt. Die Haut des Kopfes wird endlich ausgebreitet, mit der Fülle halb Finger dick beſtrichen und mit einem Theil des vorgerichteten Specks, Trüffeln, Zunge und dem Fleiſche belegt, darüber kommt wieder eine Lage Fülle uud ſo fort, bis alles aufgegangen iſt, dann wird der Kopf in ſeine urſprüngliche Form gebogen, zugenäht, an dem Halſe, wo das Füllſel heraus drängen könnte, eine Scheibe von Blech angedrückt und in ein reines Tuch ſo feſt eingewickelt und feſtgebunden, daß der Kopf während des Kochens in ſeiner ihm gegebenen Form bleiben muß. Jetzt wird derſelbe mit dem dicken Theil, nämlich dem Halſe, nach unten in einen angemeſſenen Topf geſtellt, der ſpitze Theil (der Rüſſel) mittelſt Speilchen ſo befeſtigt, daß eine Änderung der ſenkrechten Stellung nicht möglich werde. Der Topf wird dann mit zwei Drittel Waſſer und einem Drittel Eſſig vollgefüllt und ins Kochen gebracht; hiezu kommen ein paar Peterſilienwurzeln, Gelberüben, mittelgroße Zwiebeln, ein Kopf Sellerie, eine Hand voll Lorbeerblätter, ein Sträußchen Thymian, die hinreichende Menge Salz und im Verhältniß von den oben angegebenen Gewürzſorten in Körnern. Nach vierſtündigem langſamen Kochen wird das Ganze kalt geſtellt und ein paar Tage ruhig ſtehen gelaſſen. Zum Gebrauch wird nun der Kopf aus dem Tuche behutſam gelöſt, gereinigt und auf der Schüſſel, mit Fleiſchſulz (ſ. 6) verziert, aufgetragen. Durch das Abſengen der Borſten bis in die Haut, erſcheint dieſelbe ſchwarz und wird als Kennzeichen bei großen Stücken, die auf den Tiſch geſtellt werden, wie z. B. der Kopf, immer beibehalten.

XI. Abſchnitt.

Vom Federwild.

210. Gebratene Faſanen. (Les faisans rotis.)

Dieſer ausgezeichnete Vogel, der in Mingrelien (am Kaukaſus) wild vorkömmt und dort allenfalls häufig ſein mag, iſt bei uns ſehr rar. Uebrigens eignet er ſich nicht nur ſeines hohen Preiſes, ſondern auch ſeiner Köſtlichkeit wegen zu einem Luxusbraten.

Die meiſten, ſo wie die beſten Faſanen kommen aus Böhmen und ihre Eigenthümlichkeit ſich bei kalter Witterung lange Zeit aufbewahren zu laſſen, macht es möglich, ſelbe aus den entfernteſten Kreiſen in gutem Zuſtande zu erhalten. Man pflegt nicht nach der Friſche, ſondern nach ihrer Reife zu fragen, die dann eintritt, wenn oft nach ſechs Wochen langem Abfedern (ein weidmänniſcher Ausdruck für Todtmachen) ſie am Bauche bläulich ausſehen.

Die Faſanen, gewöhnlich ein Hahn und eine Henne, werden abgerupft, aber ſorgſam, daß die mürbe Haut nicht aufgeriſſen werde, dann werden ſie über brennendem Papier abgeſengt, endlich aufgebrochen, die Haut wird nämlich rückwärts am Halſe aufgeſchlitzt und die Schlundröhre ſammt dem Kropf bis in den Leib hinein mit den Fingern losgemacht, dann wird der Bauch am After aufgeſchlitzt und das Gedärme, Magen und Leber ſammt dem losgemachten Kropf und der Schlundröhre heraus gezogen und zwar ſo geſchickt dabei verfahren, daß der Leib gar nicht beſchmutzt wird. Der Hals wird am Leibe abgehauen und der ungerupfte ſchöne Kopf wird aufgehoben um denſelben bei dem Auftiſchen des Bratens als Kennzeichen beizulegen. Die Flügel werden bis an's erſte Glied abgehauen, die Schenkel etwas zurückgeſchoben tief an den Rücken und an den Leib gedrückt um die ſchöne Bruſt in die Höhe zu treiben, und in dieſer Stellung mit dünnen Speilchen befeſtigt (welches jedoch ſicherer durch's Anheften mittelſt einer Dreſſirnadel und Spagat geſchieht) und von innen und außen mit feinem Salz beſtaubt; in vornehmen Küchen wird der Hahn fein geſpickt, die Henne aber mit einer ſtarken Speckplatte belegt und überbunden, in blos guten Küchen werden ſie ohne Speck einfach gebraten. Das Braten geht den Kapaunen und Hühnern gleich vor ſich. Bei dem Auftiſchen wird gerne ein Bette von Brunnkreſſe, welche mit Salz und ſtarkem Eſſig beſtaubt werden, unterbreitet.

211. Gedämpfte Faſanen. (Les faisans étuvés.)

Jene Faſanen, die zu alt oder bei dem Schießen zu ſtark beſchädigt worden ſind, ſich daher zum Braten nicht gut eignen, werden in eine Caſſerolle gethan, deren Boden mit einigen Speckſchnittchen, und in Blätter geſpaltenen Zwiebeln belegt iſt, genug geſalzen, mit ein paar Lorbeerblättern belegt, mit einer großen Speckplatte bedeckt und eine Viertelſtunde langſam gedünſtet. Dann kommt eine halbe Maaß alter Wein nebſt eben ſo viel Fett vom Fleiſchtopf darauf, die Caſſerolle wird gut bedeckt und nach dem der Wein aufgekocht hat, in die Bratröhre gethan und eine Stunde lang gedämpft. So bereitet erſcheinen ſie gerne über einem braunen Ragout Montglas (ſ. die folgende Nummer) oder über durchgeſchlagenen Linſen (ſ. die Linſen betreffend), oder blos mit einigen Löffel voll Brühſaft (ſ. 2.)

212. Ragout Montglas.

Das Ragout Montglas beſteht aus einer Taſſe voll klein in verſchobenen Viereck geſchnittenen und einen Augenblick in etwas weniger Butter geſchwungenen Trüffeln und eben ſo viel geſchnittener, gedämpfter, fetter Gänſeleber und allenfalls eben ſo viel und ſo geſchnittener gedämpfter Kalbsbrieſe, alles zuſammen mit brauner Sauce, die mit glace (ſ. 3) verſtärkt und etwas eingekocht worden iſt, gemengt, ſo daß es ein etwas dickflüſſiges Ragout gibt.

213. Salmy von Faſanen. (Un Salmy de faisans.)

Von dem übbriggebliebenen Faſanen-Braten (welches ſelten der Fall iſt), und von zerſchoſſenen Faſanen, die nicht füglich anders verwendet werden können, wird ein Salmy (dem Eingeſchnittenen ähnlich) gemacht; dabei aber ganz ſo verfahren, wie bei dem nachfolgenden Rebhühner-Salmy (ſ. 220.)

214. Sauerkraut mit Faſanen. (Les faisans à la choucroute.)

Die Bereitung dieſes Gerichtes bedarf wohl keiner Anweiſung, denn es beſteht einfach darin, daß man jene beſchädigte Faſanen, die als Braten nicht gut gegeben werden können, den Vorhergehenden gleich abbratet, und in das vorgerichtete Sauerkraut (ſ. weiter hin) ſteckt, zuſammen noch eine halbe

Stunde lang dämpft und dann auftiſcht. Das Kraut wird zwar durch dieſe Beigabe ſehr verbeſſert, aber nur auf Koſten des Faſans.

215. Gebratene Rebhühner. (Les Perdreaux à la broche.)

Die Rebhühner, über das ſüdliche Europa häufig verbreitet, ſind ihres niederen Preiſes wegen faſt für Jedermann zu haben. Der Genuß, den ſie geben, iſt angenehm, leicht verdaulich, eine wahre Gabe Gottes. Sie haben aber den Fehler allen Federwildes, nämlich im Alter trocken und hart zu werden. Daher ſind die zwei Hauptbereitungsarten derſelben, in der Jugend das Braten, im Alter das Dämpfen. Sie haben übrigens leicht wahrnehmbare Unterſcheidungszeichen und zwar in der Jugend, wenn ſie auch ſchon die Größe der Alten erreicht haben, durch dickere, rauhere Füße und durch die ſpitze Endung ihrer Flügelfedern, da die alten ſelbe abgerundet haben. Bei mäßiger Kälte kann man ſie viel länger als jedes Federwild (den Faſan ausgenommen) aufbewahren, zum Braten werden ſie den jungen Hühnern (ſ. 155) gleich zugerichtet und das Braten eben ſo beendet und ohne andere Zuthat, als ein paar Löffel voll brauner Brühe aufgetiſcht. In noblen Küchen werden ſie oft fein geſpickt, die kleinen ganz jungen werden mit dünnen Speckplatten überdeckt.

216. Gedämpfte Rebhühner. (Les Perdrix étuvés.

Die alten Rebhühner werden, nach dem Abfedern und Abſengen der feinen Haare und ſorgſamen Aufbrechen, damit ſie nicht beſchmutzt und daher nicht g e w a ſ ch e n zu werden brauchen, welches bei dem feinen Wild immer zu vermeiden iſt, weil es dadurch an Wohlgeſchmack verliert, mit dickem Speck geſpickt, um das Fleiſch ſaftiger zu erhalten. Es werden nämlich auf ein Rebhuhn zehn kleine, Finger dicke Speckſchnitten mit feinem Salz und etwas weißem Pfeffer ſtark beſtaubt und mittelſt einer großen Spicknadel nach der Länge der Bruſt in gleicher Entfernung eingezogen und die Biegel mit kleinen Speilchen unter die Bruſt befeſtiget. Angenommen, daß drei Rebhühner ausreichen, wird eine angemeſſene Caſſerolle (ob von Kupfer, verzinntem Eiſen oder feuerfeſtem Thon, gleichviel) mit dünnen Speckplatten, und in Scheiben geſchnittener Zwiebel belegt, dieſelben darüber gelegt und eine Viertelſtunde lang

gedünſtet, dann werden ſie mit ein paar Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian, einigen Körnern ſchwarzem Pfeffer, ein paar kleinen Stückchen Ingwer, ein paar Gewürznelken und etwas Salz gewürzt, mit einer Speckplatte bedeckt, mit einem Seidel weißen Wein (viertel Maaß) und eben ſo viel fetter Fleiſchbrühe genäßt und nun genau bedeckt in eine Bratröhre geſtellt. Nach einer Stunde wird nachgeſehen. Sind ſie weich, ſo werden ſie aus der Röhre genommen und bis zum ſerviren warm geſtellt, iſt dies nicht der Fall, ſo werden ſie noch weiter fortgedämpft. Bei dem Anrichten werden ſie auf ein reines Tuch gethan, damit die Feuchtigkeit abfließen kann, was ſogleich geſchieht; dem ungeachtet muß man ſie bedecken um den Einfluß der Luft abzuhalten, auch werden zugleich die Speilchen ausgezogen.

So behandelt giebt man einige Löffel voll Brühſaft (ſ. 2) oder den abgeſeihten, abgefetteten und ſchnell auf ein Weniges eingekochten Sud hinzu.

217. Rebhühner mit Linſen-Purée.

Sehr gerne werden ſie geſehen mit einer Unterlage von Linſen-**Purée** (Linſenmuß oder durchgeſchlagene Linſen ſ. weiterhin), welche feſt gehalten, mit einer Beigabe von ihrem Sude verdünnt werden; der Geſchmack der Linſen harmonirt unvergleichlich mit jenem der Rebhühner.

218. Rebhühner mit Kohl.

Eben ſo vortheilhaft erſcheinen ſie mit gedünſtetem Kohl. (Siehe denſelben weiterhin unter den Gemüſen.)

219. Rebhühner mit einem Ragout Montglas.

Am vornehmſten erſcheinen ſie aber mit einer Unterlage wie die gedämpften Faſanen (ſ. 212) mit einem Ragout Montglas.

220. Eingemachte Rebhühner. (Salmy de perdrix.)

Die vom Braten übriggebliebenen, oder jene zu ſtark beſchädigten, die ſich zu den vorhergehenden nicht eignen, werden nach dem Abbraten, zierlich zerſchnitten (aus der ſtarken Bruſt werden vier Stückchen gemacht, und von den Biegeln die Füße über den Knien abgehauen) in eine Caſſerolle eingelegt, mit einem halben Seidel weißen Wein und noch einmal ſo viel brauner Sauce (ſ. 45), in Ermangelung derer mit ein paar Händevoll brauner Semmelbröſeln und einem Seidel Fleiſchbrühe genäßt, mit zwei

Lorbeerblättern und einem Gliedchen Schalotten oder einer kleinen Rocambole gewürzt, und langſam unter genauer Bedeckung gekocht. Während dem werden die Abfälle, als der Rücken und die abgezogenen Häute fein geſtoßen, mit einem Theil der verkochten Sauce flüſſig gemacht, und durch ein feines Sieb oder Haartuch geſtrichen, wird dieſes Purée mit der übrigen Sauce gemengt und über die ſchön angerichteten Rebhühner gethan und mit zierlich geſchnittenen in Butter goldgelb gebackenen Semmelkruſten umkränzt.

221. Eingemachte Rebhühner mit Aſpik. (Perdrix à la gelée.)

Die vorhergehenden mit brauner Sauce bereiteten Rebhühner, wobei das allenfalls aufgeſtiegene Fett ſorgſam abgenommen, und die Sauce mit einigen Löffeln voll Fleiſchſulz verdünnt werden muß, werden nach dem Abkühlen auf eine flache Schüſſel ausgebreitet, und die Sauce über zerſtampftes Eis geſtellt und häufig umgerührt; wenn dieſe nun zu ſulzen anfängt, ſo werden die Hühner mit der Hälfte derſelben begoſſen, und nach dem völligen Sulzen des erſten Aufguſſes mit der übrigen, die bis zur Dickflüſſigkeit leicht erwärmt wird, wieder begoſſen; nach dem abermaligen Sulzen werden ſie dann zierlich angerichtet und mit klein gehackter Fleiſchſulz umkränzt. Ein Bedingniß des guten Anſehens iſt das ſorgfältigſte Abnehmen allen Fettes. Die Sauce kann übrigens mit etwas Glace verſtärkt werden.

222. Gebratene Waldſchnepfen. (Les becasses à la broche.)

Die Waldſchnepfe, ein Zugvogel, der uns nur im Spätherbſt und im Frühjahr zu Geſichte kömmt, iſt an Größe faſt dem Rebhuhn gleich. Sein Fleiſch iſt dunkler, als jenes des Rebhuhns, der Geſchmack feiner, eigenthümlicher, ich möchte ſagen vornehmer. Sein Eingeweide, der Magen ausgenommen, iſt würzig und leckerhaft. Wir haben nur zwei gangbare Weiſen der Bereitung von dieſem ſeltenen Gaſt, nämlich gebraten und als Salmy.

Zum Braten wird derſelbe dem Rebhuhn gleich behandelt. Das Eingeweide, der Magen und das Herz ausgenommen, wird fein gehackt, mit wenig Butter, Salz und Pfeffer mit dem flachen Meſſer fein geſtrichen und über gebähte Semmelſchnit-

chen ausgebreitet, dann in der Röhre ſchnell überbraten und um den Schnepfenbraten gelegt.

223. Salmy von Wildſchnepfen. (Salmy de becasses.)

Wird eben ſo bereitet, wie jener der Rebhühner; die Köpfe werden dem Gerichte als Kennzeichen beigefügt.

224. Gebratene Moorſchnepfen, Heerſchnepfen, Becaſſine. (Les becassines à la broche.)

Dieſe kommen häufiger vor als die Waldſchnepfen, und ſtehen ihnen an Wohlgeſchmack nicht viel nach. Beide haben das Eigenthümliche vor dem übrigen Federwild, daß ſie das ſogenannte Abliegen nicht vertragen.

Das Braten geſchieht wie bei den kleinen Hühneln, und in Betracht ihres kleinen Volumen noch etwas ſchneller. Das Eingeweide wird ſo benützt wie bei den Waldſchnepfen. Um ſie von andern kleinen Vögeln zu unterſcheiden, wird der rein abgefederte Hals und Kopf nicht abgeſchnitten, ſondern an den Körper herabgebogen und der Schnabel durch die Biegeln ſtatt der Holzſpeilchen geſteckt, um ſie in der gehörigen Lage zu erhalten.

Da wo das offene Feuer noch im Brauch iſt, werden ſie mit dünnen Speckplatten belegt, an dünne Spießchen geſteckt, an den großen Spieß angebunden, und ſchnell bei ſcharfem Feuer gebraten, vor dem Garwerden aber mit Semmelbröſeln beſtaubt. Uebrigens werden ſie auch den Krammetsvögeln gleich mit kleingeſchnittenem Speck und Semmelbröſeln geröſtet.

225. Krammetsvögel. (Les grives risolées.)

Eine Gattung des Droſſelgeſchlechts, ebenfalls ein Zugvogel. Ihre Nahrung iſt vorzugsweiſe Wachholderbeeren, daher ihr eigenthümlicher Geſchmack, man würde aber einen Mißgriff thun, wenn man bei ihrer Bereitung dieſe Beere zuſetzen wollte. Sie werden reinlich abgefedert und mit fein geſchnittenem Speck und Semmelbröſeln geröſtet.

Alle kleineren Vögel

werden auf dieſe Weiſe behandelt; wir müſſen aber noch ein Paar größere nachholen, nämlich:

226. Gebratener Auerhahn. (Le coq de bruyère.)

Dieſer Vogel lebt im nördlichen Europa in hohen Fichtenwäldern, erreicht die Größe eines mittleren Indians,

und nährt ſich größtentheils von Fichten- und Tannenknoſpen; in ſeinem Kropf und Magen fand ich bei weitem den größeren Theil ſolcher Nadeln und den achten Theil groben Quarzſand. Sein Fleiſch iſt ſchwarz, grobfädig, trocken, von zwar eigenthümlichem, aber nicht ſonderlichem Geſchmack. Sie werden mehr des Seltenen und Luxuriöſen wegen als Braten benützt, und dann dem Indian gleich behandelt, nur daß man ſie ihrer Härte wegen längere Zeit in einer Beize (ſ. 194) halten muß.

227. Gedämpfte Wildgans. (L'oie sauvage étuvée.)

Die Wildgänſe werden ſelten anders als gedämpft oder eingemacht verwendet. Sie ſtehen unſern einheimiſchen bedeutend nach, vielleicht weil ſie Inſecten und kleine Fiſche in ihre Nahrung aufnehmen. Gedämpft werden ſie, nachdem ihre Bruſt mit grobem Speck durchzogen worden iſt (ſ. gedämpfte Rebhühner 216), mit der Hälfte Eſſig und Waſſer nebſt dem, dem Wildbret zukommenden Gewürz, und aufgetiſcht mit einigen Löffel voll brauner, mit Limonienſaft angeſäuerter, und mit Limonienſchalen gewürzter Sauce.

228. Eingemachte Wildgans. (Un fricot d'oie sauvage.)

Zum Einmachen wird die Gans am liebſten abgebraten und als Eingeſchnittenes behandelt (ſ. 167) mit ſtarker Beigabe von Limonienſchale als Würze.

229. Gebratene Wildenten. (Les canards sauvages à la broche.)

Es gibt viele Spielarten von Enten und wir brauchen mehrere derſelben in der Küche. Ihr Fleiſch iſt übrigens feiner und ſchmackhafter, als jenes der Wildgänſe, ja ſchmackhafter als das der einheimiſchen Enten. Zum Braten werden ſie den Einheimiſchen gleich behandelt (ſ. 174); ſie werden aber nie ohne Beigabe von Limonien aufgetiſcht.

230. Eingemachte Wildenten. (Salmy de canards sauvages.)

Wir ſetzen voraus, daß die größten ſogenannten polniſchen Enten, die am häufigſten auf unſerm Wildbretmarkt anzutreffen ſind, eingemacht werden ſollen, dann reichen zwei Stück

aus, um eine Schüſſel gehörig zu füllen. Sie werden abgerupft, flammirt, ſorgſam von den Stifteln gereinigt und reinlich aufgebrochen. Nachdem der Kopf und die Füße abgehauen ſind, werden ſie in einer angemeſſenen Caſſerolle mit etwas Butter, einigen Blättchen Speck, und einer in Scheiben geſchnittenen Zwiebel, über ſcharfem Feuer ſo lange gedünſtet, bis ſie an allen Seiten eine lichtbraune Farbe angenommen haben. Dann werden ſie herausgehoben und das zurückbleibende Fett mit einem ſtarken Löffel voll Mehl braun geröſtet, endlich mit der Hälfte Eſſig und eben ſo viel Waſſer zur Sauce abgerührt und verkocht. Nun werden die Enten in eine andere Caſſerolle gethan, die Sauce über dieſelben geſeiht, mit hinreichendem Salz, etwas Pfeffer und ein paar Lorbeerblättern gewürzt und langſam weich gekocht. Vor dem Anrichten wird das aufgeſtiegene Fett ſorgſam abgenommen, und zwei Löffel voll fein ſtiftlich geſchnittene, in etwas Waſſer aufgekochte und abgeſeihte Limonienſchalen als Würze beigegeben.

231. Kriechenten mit bitteren Orangen. (Bigarade de cercelles.)

Die kleinſte Gattung der bekannten Enten, kaum ſo groß, als eine mittelgroße Taube, durch ihren langen Leib ausgezeichnet und faſt immer fett; die ſogenannten Kriechenten werden in ſtarker Hitze gebraten, dann in vier Theile tranſchirt, die Haut über den Brüſten und Biegeln gedrängt durchſchnitten, und ſammt dem Safte, der bei dieſer Operation entquillt, in eine Caſſerolle gethan, mit vier Löffel voll Glace (ſ. 3), dem Safte einer Limonie und einer mittleren bitteren Orange angefeuchtet, mit einem eidotterkleinen Stückchen friſcher Butter belegt, mit Salz, weißem Pfeffer und zwei ſtarken Löffel voll ganz klein blätilich geſchnittener Orangenſchale, die einen Augenblick in etwas Waſſer abgeſotten worden, gewürzt (vorausgeſetzt es wären vier ſolche Entchen der Bereitung unterworfen), endlich über ſtarkem Feuer unter öfterem Durcheinanderſchwingen aufgekocht und ſogleich angerichtet. Dieſes Gericht afficirt die Nerven auf eine bemerkbare Weiſe.

Viertes Buch.

Die Fiſche betreffend.

XII. Abſchnitt.

Das Meer und die Flüſſe bieten uns eine unzählbare Menge Geſchöpfe, die unſer Leben friſten ſollen. Der Menſch iſt aber ſeiner Natur gemäß auf gemiſchte Nahrung angewieſen. Die Grundurſache des Widerwillens gegen angeordnete Faſttage dürfte daher in der gleichſam ruckweiſe veränderten Nahrung zu ſuchen ſein; denn Fleiſch, Fiſch und Gemüſe im Einklange erſcheinen höchſt angenehm, da ſie hingegen vereinzelt unbefriedigt laſſen. Wer genöße nicht mit wahrer Luſt ein Fiſchgericht, wenn der Magen erſt gleichſam eine Unterlage von Fleiſch erhalten hat, und wer findet nicht bei übrigens reichlichem Genuß von Fiſchen eine ungenügende Befriedigung. Übrigens ſpielt auch hier die Gewohnheit ihre Rolle, denn es gibt bekanntlich ganze Völkerſchaften, die ſich ausſchließlich von Fiſchen nähren. Wenn wir aber den Genuß der Fiſche nicht auf die gebotenen Faſttage beſchränken, ſie an Fleiſchtagen ebenfalls zulaſſen (was nicht verboten iſt), ſo werden wir finden, daß hierin viel Köſtliches liegt.

232. Gebackener Karpfen. (La carpe frite.)

Fiſche aus ſchlammigen Wäſſern haben einen widrigen Beigeſchmack, der ſich aber leicht beſeitigen läßt, wenn man ſie in fließendem, am beſten hartem Waſſer einige Tage in hölzernen durchlöcherten Käſten aufbewahrt; daher der Vorzug den man den Flußfiſchen gibt. Der Donaukarpfen gilt bekanntlich für vorzüglich; angenommen wir haben es mit dreipfündigen zu thun, denn kleinere haben ein zu weiches Fleiſch, und die größeren ſtehen in höherem Preiſe. Ganz große, die ſogenannten Hauptkarpfen von fünfzehn bis zwanzig Pfund, ſind ſelten und werden als Prachtgerichte in ihrer Größe aufgetiſcht.

Der Karpfen wird abgeſchuppt; da die Fiſche ein zähes Leben haben, ſo wird aus Menſchlichkeit demſelben ein Schlag auf den Kopf gegeben, und nun mit einem etwas ſtumpfen Meſſer gegen die Schuppen gefahren, bis ſie alle entfernt ſind,

dann wird der Bauch aufgeſchlitzt und das Eingeweide (Beiſchel) herausgenommen. Hierauf wird der Fiſch gut ausgewaſchen und in zwei Theile geſpalten. Man ſtößt nämlich ein ſtarkes ſcharfes Meſſer in der Mitte über dem Rückgrathe durch, und fährt ſchneidend, die Klinge flach an den Rückgrath haltend, gegen den Schweif hinaus, dann wird die ſchneidende Bewegung bis an den Kopf fortgeführt, der ſtarke Kopf wird aber mit einer Haue entzwei geſpalten; dieſe zwei Hälften werden nun in acht Stücke geſchnitten, mit hinreichendem Salz eingerieben, und ein paar Stunden lang liegen gelaſſen, damit das Salz eindringen könne. Vor dem Anrichten werden ungefähr drei Pfund Schmalz ſo heiß gemacht, daß, wenn man mit naſſem Finger über dasſelbe ſchnellt, die feinen Waſſertröpfchen ein bedeutendes Kreiſchen verurſachen. Jetzt werden vier dieſer Stücke in ein Tuch mit ein paar Hände voll Mehl und einer Hand voll Semmelbröſeln gethan, in dem Tuch hin und her geſchleudert, wodurch ſie abgetrocknet und mit Mehl überzogen werden; die Semmelbröſeln dienen dazu, daß das Mehl ſich nicht in Klümpchen anſetzen könne. Nun werden ſie in das Schmalz gelegt und unter leichter Bewegung gebacken. War das Schmalz im richtigen Grade heiß, ſo iſt der Fiſch vollkommen gar, wenn derſelbe eine gelbbraune Farbe angenommen hat. Die vier Stücke werden dann herausgehoben auf ein Tuch gelegt, um das Fett abzuſondern, und warm geſtellt, bis die andern vier Stücke gebacken ſind.

Das Beiſchel wird, wenn die Häute, Gedärme und die Galle beſeitigt ſind, ins Waſſer gethan und eine Viertelſtunde lang abgekocht. Wenn dasſelbe ein Milchner iſt (vom Männchen), ſo wird es in kleine Stücke getheilt, geſalzen, in Mehl eingehüllt, gebacken und dem Backfiſch beigegeben. Iſt es ein Rogner (vom Weibchen), ſo wird es in kleine Stücke getheilt, mit Salz und Pfeffer beſtaubt, mit etwas Butter abgeröſtet und in eine Einbrennſuppe (ſ. 31) gethan, wodurch dieſelbe als Beiſchelſuppe erſcheint; oder über ein Gemüſe, vorzüglich Sauerkraut als Belege.

Die Zunge der tief am Schlunde befindlichen Muskel iſt der feinſte Theil, daher pflegt man dem Gaſte vorzugsweiſe den Kopf zu präſentiren.

Man war lange der Meinung, der Karpfen habe keine Zähne, dem iſt aber nicht ſo, derſelbe hat ſechs gut ausgebildete Stockzähne, die am Schlunde gegen einen dort befindlichen Knochen ihr Zermalmungsgeſchäft betreiben.

233. Blaugeſottener Karpfen. (La carpe au bleu.)

Um den Karpfen ſchön blau zu bekommen, muß derſelbe nach dem Aufbrechen nur von innen ſorgſam, von außen aber leichter abgewaſchen und mit kochendem Weineſſig übergoſſen werden, denn nur der, die Fiſche überziehende Schleim gibt die geſuchte ſchöne blaue Farbe. Da aber die Unannehmlichkeit des Fiſcheſſens, wegen der vielen Gräthen noch dadurch vermehrt wird, daß man von einem jeden Biſſen auch die Schuppen beſeitigen muß, ſo hat man verſtändigerweiſe auf die ſchöne Farbe verzichtet und der Karpfe wird demzufolge dem vorhergehenden gleich ſorgſam abgeſchuppt, ſtückweiſe zerſchnitten, geſalzen, in eine Caſſerolle gethan, und mit einem Seidel kochend heißem Weineſſig übergoſſen, eben ſo viel Waſſer hinzu gethan, mit einer blättrig geſchnittenen Zwiebel, eben ſo viel Peterſilie und zwei Lorbeerblättern nebſt einem halben Ei kleinen Stück Butter belegt, mit Salz, einem Kaffeelöffel voll ſchwarzem Pfeffer, eben ſo viel Neugewürz und einem Stückchen Ingwer gewürzt, und bei zwei Stunden langſam gekocht. Die Fiſche überhaupt haben das Eigenthümliche, daß, je länger man ſie kocht, deſto härter ihr Fleiſch wird, was bei den Karpfen, die ſehr weiches Fleiſch haben, zur Nothwendigkeit wird.

234. Geſulzter Karpfen. (La carpe à la gelée.)

Der nach dem vorhergehenden blaugekochte Karpfen wird nach dem Auskühlen aus dem Sude auf eine Schüſſel gethan und der Sud durchgeſeiht, ſorgſam abgefettet, ein Büſchel Bertram hinzugethan, und mit einem ganzen Ei über dem Feuer bis zum Kochen mit einer aus dünnen Speilchen gebundenen Ruthe geſchlagen, dann aber genau bedeckt, an eine weniger heiße Stelle gerückt, bis daß das Ei ſtockend die Sulze klar macht. Sie wird nun behutſam durch ein feines Tuch geſeiht und kalt geſtellt. Bei dem Anrichten wird der Karpfen mit dieſer feingehackten Sulze verziert und mit Eſſig und Öhl aufgetiſcht.

235. Böhmiſcher Karpfen.

Zu dieſem böhmiſchen Nationalgerichte wird der Karpfen in dreifingerbreite Stücke zerſchnitten (in manchen Gegenden ſogar ungeſchuppt) in eine Reine, deren Boden mit etwas Butter ausgeſtrichen und mit zwei in Scheiben geſchnittenen Zwiebeln, drei mittelſtarken und blättrig geſchnittenen Peterſilienwurzeln,

einem Kopf Sellerie und vier Lorbeerblättern belegt iſt, gethan, mit Salz und einem Kaffeelöffel voll ſchwarzem Pfeffer, nebſt ſo viel Neugewürz und Gewürznelken, in gleicher Menge überſtoßenen Zimmt, und vier Stückchen Ingwer gewürzt, und bis zum Schwarzwerden der Zwiebeln gedünſtet; dann werden drei Maaß böhmiſches Bier und ein Seidel Weineſſig darüber gegoſſen, ein ſtarker Teller voll geriebenem Lebkuchen darüber geſtreut und ſo lange gekocht, bis die ſich gebildete Sauce zu ſpinnen anfängt, nämlich ſpagatdick vom Löffel fließt; dann wird eine Taſſe voll ausgelöſter, wälſcher Nüſſe hinzu gethan und noch eine Weile verkocht. Dieſes Gericht pflegt man eben ſo gerne kalt als warm aufzutiſchen.

236. Paulaner Würſte. (Croquettes de carpe.)

Das von dem Gerippe des Karpfens gelöſte Fleiſch wird mit einem Wiegemeſſer recht fein geſchnitten, während dem werden abgeriebene Semmeln, der Menge nach gut die Hälfte ſo viel als das Fleiſch betragen mag, in Milch geweicht, ausgepreßt und hinzu gethan, der Hälfte des Fleiſches gleich friſche Butter, und wenn alles genau gemengt iſt, kömmt die gehörige Menge Salz nebſt weißem Pfeffer, eine mit Salz zerriebene Sardelle und zwei zu Pulver geſtoßene Lorbeerblätter als Würze daran. Dann werden vier ganze Eier mit einem eigroßen Stück Butter, über dem Feuer eingerührt und nach dem Auskühlen mit dem Ganzen noch ſo lange geſchnitten, bis alles gemengt iſt. Nun werden aus dieſer Maſſe fingerlange und eben ſo dicke Würſtchen auf der Tafel in Semmelbröſeln gerollt, bis ſie ganz davon eingehüllt ſind, dann werden ſie in eine ſtark mit Butter ausgeſtrichene Bratpfanne gereiht und ſchnell an allen Seiten braun geröſtet; während dem Röſten muß Butter nachgegoſſen werden, um dem Austrocknen vorzubeugen.

Die Würſtchen können als ſelbſtſtändige Speiſe, als Beleg, oder auch größtentheils als Imbiß verwendet werden.

237. Faſchirter Karpfen. (La carpe farcie.)

Das Fleiſch wird von dem Gerippe bis zum Kopfe hin ſorgſam abgelöſt und in die vorhergehende Farce verwandelt. Nun wird dieſe Farce über das unbeſchädigt erhaltene Gerippe ſo aufgeſtrichen, daß der Karpfen in ſeiner erſten Form über einer mit Butter beſtrichenen Pfanne erſcheint. Derſelbe wird nun mehrmals mit Semmelbröſeln beſtaubt, mit zerlaſſener Butter beſpritzt, und in einer Bratröhre gebacken. Während dem Bra-

ten muß noch ein paar Mal das Beſpritzen mit Butter wiederholt werden. Bei dem Anrichten wird dieſer köſtliche Karpfen mit zwei flachen und breiten Löffeln aus der Bratpfanne behutſam gehoben und auf eine warm gehaltene Schüſſel mit etwas ungeſäuerter brauner Sauce oder Paradeisäpfelſauce (ſ. 45 und 54) aufgetiſcht.

238. Geſottener Hecht mit Butterſauce.
(Le brochet à la sauce blanche.)

Der Hecht als Gegenſatz zum Karpfen hat ein weißes etwas trockenes Fleiſch, es wäre daher thöricht, wenn man denſelben eben ſo lang kochen wollte. Der Hecht hat eine ſtarke Haut mit ſehr feinen Schuppen beſetzt, daher pflegt man dieſelbe ſammt den Schuppen herab zu ſchneiden, welches mit dem techniſchen Ausdruck abbalbiren bezeichnet wird. Dieſes balbiren geſchieht auf folgende Weiſe: Nachdem das Thier durch einen ſtarken Schlag auf den Kopf wenigſtens betäubt worden, denn zum Todtwerden brauchen ſie mehrere Stunden, wird vom Schweif aufwärts mit einem ſcharfen Meſſer eingeſchnitten, jedoch nur ſo, daß der Schnitt nicht durch eine zweite feine weiße Haut, die das Fleiſch ſchützt, dringt. Iſt nun der Anfang gut gemacht, ſo läßt ſich mit leichter Mühe, während die flache Klinge über dem Fleiſche fortgleitet, ein zwei Finger breites Band bis zum Kopfe hin ablöſen, dann wird wieder angefangen und ſo fortgefahren, bis der ganze Körper abbalbirt iſt. Jetzt wird der Hecht aufgebrochen, ſorgſam gereinigt, die Kiemenfloſſen herausgenommen, gut ausgewaſchen, ſtark mit Salz von innen und außen eingerieben und zuſammengebogen, ſo daß der Schweif in dem Rachen durch die eigenen Zähne gehalten wird. Nun wird der Hecht in eine angemeſſene Caſſerolle mit dem Rücken nach unten gelegt und bei Seite geſetzt, damit das Salz Zeit habe in das Fleiſch einzudringen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Caſſerolle mit kochendem Waſſer ſo hoch angefüllt, daß der Fiſch von demſelben bedeckt iſt, dann wird dieſelbe ans Feuer geſetzt, hinreichend geſalzen mit ein paar Zwiebeln und vier bis ſechs Lorbeerblättern belegt, langſam und bei zwanzig Minuten gekocht, vorausgeſetzt der Hecht ſei drei Pfund ſchwer.

Darauf wird der Sud abgeſeiht, und der Fiſch auf eine mit einer Serviette belegte Schüſſel gethan, mit grüner abgezupfter Peterſilie umkränzt und mit einer Butterſauce (ſ. 59) aufgetiſcht.

Der Hecht erſcheint auch ſo gekocht mit beigefügter klarer

heißer Butter, die Mitte der Schüſſel wird dann mit rohgeſchälten und in geſalzenem Waſſer gekochten Erdäpfeln angefüllt. Auch in zwei Finger kleine Stücke geſchnitten, wird der Hecht ſo gekocht und ſtatt auf, in der Servиette angerichtet.

239. Gebratener Hecht. (Le brochet au four.)

Der dem vorhergehenden gleich abbalbirte Hecht wird in drei Fingerbreite Streifen, mit ausgewaſchenen, ausgelöſten und in zwei Finger lange Stiften geſchnittenen Sardellen geſpickt (ſ. 91 das Spicken betreffend), gehörig eingeſalzen und in einer flachen Bratpfanne aufgeſtellt, drei Viertelſtund vor dem Anrichten wird derſelbe mit ein paar Löffel voll Eſſig und Waſſer in die Bratröhre gethan und von Zeit zu Zeit mit ſauerm Rahm begoſſen; zehn Minuten vor dem Anrichten wird derſelbe noch überdies mit feinen Semmelbröſeln ein wenig beſtaubt, mit zerlaſſener Butter beſpritzt und in ſchöner Farbe gar gemacht. Wenn derſelbe auf die gehörige Schüſſel gelegt iſt, ſo wird etwas Eſſig und Waſſer in die Pfanne gegoſſen und aufgekocht, damit ſich eine Sauce bilde, die dann über den Fiſch gegeben wird.

240. Gebackener Hecht oder Bretzenhecht. (Le brocheton frit.)

Als Bretzenhechte werden nur die Pfund ſchweren Hechte behandelt. Sie werden nämlich nach dem Balbiren und Aufbrechen der Länge nach von einander geſpalten bis zum Kopfe, beide Hälften dann auswärtsgebogen und die Schweife in den Rachen geſteckt, ſo daß der Hecht die Form einer Bretzel bekömmt. Nun wird der Fiſch eingeſalzen und bei Seite geſetzt. Vor dem Anrichten werden nun die Hechte, vorausgeſetzt, daß zwei Stück aufgetiſcht werden, mit Mehl umhüllt, in Schmalz recht reſch gebacken und in, mit einer Serviette belegten Schüſſeln aufgetragen. Größere Fiſche werden nicht geſpalten, ſondern über die Quere in zwei Finger breite Stücke geſchnitten und den gebackenen Karpfen gleich behandelt.

241. Geſulzter Hecht. (Le brochet à la gelée.)

Dieſer wird dem geſulzten Karpfen gleich behandelt (ſ. 234), doch läßt ſich dies Gericht noch brillanter darſtellen, wenn man nämlich eine ſchickliche Form oder auch nur eine Caſſerolle zur Hand nimmt, die den Fiſch gehörig faßt. Der Boden der

Caſſerolle wird Meſſerrücken dünn mit der ſchön geklärten Fiſchſulz begoſſen und auf zerſtampftes Eis oder ſonſt wohin kaltgeſtellt; ſo bald dieſer dünne Aufguß geſulzt iſt, ſo wird deſſen Oberfläche mit ausgelöſten Krebsſchweifchen, mit gereinigten, ausgelöſten und zweckdienlich zugeſchnittenen Sardellen, mit dem ſehr weißen Fleiſch des Hechtes, mit ſchwarzen, dünnblättrig geſchnittenen Trüffeln, oder was man ſonſt zur Hand hat, in geſchmackvoller Zeichnung ausgelegt, dann mit zerlaſſener Sulze behutſam beſpritzt, damit die Zeichnung anklebe; iſt dieſes wieder geſulzt, welches ſehr bald geſchieht, ſo wird einen halben Finger hoch Sulze aufgegoſſen und nach deren feſt werden endlich der Fiſch behutſam eingelegt und die Form oder Caſſerolle mit der Sulze ſo angefüllt, daß der Fiſch bedeckt iſt. Nach dem Feſtwerden oder vor dem Anrichten wird die Form einen Augenblick in heißes Waſſer bis zum Rand gehalten, ſchnell abgetrocknet, und über die gehörige Schüſſel geſtürzt. War die Sulze waſſerhell, was immer ſein ſollte, und die Verzierung in guter Manier angebracht, ſo hat dies Gericht ein ſehr liebliches Anſehen. Zu berückſichtigen bleibt, daß man ſich eine gehörige Menge Fiſchſulz (ſ. 5) vorrichte, denn es iſt abſolut nothwendig, daß der Fiſch mit Sulze ganz bedeckt werde.

242. Croketten von Hecht. (Les croquettes de Brochet.)

Es wird ein Löffel voll Mehl in ſechs Loth Butter eine Viertelſtunde lang langſam geröſtet, ſo daß dieſe Einbrenn eine licht gelbe Farbe annimmt, dann wird ſie mit einer halben fein geſchnittenen Zwiebel noch eine kleine Weile geröſtet, endlich mit zwei bis drei Seidel kochender Milch zur Sauce abgerührt, mit zwei Lorbeerblättern gewürzt und noch eine Viertelſtunde ſcharf gekocht um zu erreichen, daß ſie etwas dick vom Löffel fließt. Um das Anlegen und Anbrennen zu verhüten, muß fortwährend, mit dem Kochlöffel auf den Boden drückend, gerührt werden. Vorher muß ein Teller voll abgeſottenes und von aller Haut und den Gräthen klein abgezupftes Hechtenfleiſch hergerichtet werden, dann kömmt dasſelbe in die Sauce, wird hinlänglich mit Salz, etwas ſtark mit weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit einem halben Ei kleinen Stück friſcher Butter belegt, aufgekocht, behutſam aber gut durcheinander gemengt und kalt geſtellt. Nach längerer Zeit, wenn es erſtarrt iſt, wird es Löffelweiſe ausgeſtochen, auf der, mit feinen Semmelbröſeln beſtaubten Taſſe in Finger lange Würſtchen gerollt, dann

in abgeſchlagene mit etwas Waſſer verdünnte Eier getunkt, mit Semmelbröſeln aufgelegt, und in recht heißem Schmalze gebacken.

243. Eingemachter Hecht. (Le brochet en fricassée.)

Ein Hecht von drei Pfund oder zwei kleine von halbem Gewicht werden nach dem Balbiren und Aufbrechen in Stückchen von zwei Finger Breite geſchnitten, geſalzen und in einer Caſſerolle mit etwas Butter, einer blattweis geſchnittenen Zwiebel, ein Paar Lorbeerblätter, eine halbe Stunde lang ohne Beigabe von Waſſer langſam gedämpft. Während dieſer Zeit wird ein Löffel Mehl mit einem Viertelpfund Butter kalt abgemengt, darüber kommt eine halbe Maaß guter ſauerer Rahm mit ein Paar Löffel voll Eſſig, vier Eierdotter, hinreichendem Salz, einer Meſſerſpitz voll weißem Pfeffer, eben ſo viel Muskatnuß, welches über dem Feuer mit zuſammengebundenen dünnen Speilchen ſo lange fleißig gerührt wird, bis es eine dickflüſſige Sauce bildet. Vom Feuer gehoben (kochen darf dieſe Sauce nicht) wird ein Kaffehlöffel voll fein geſchnittene grüne Peterſilie beigegeben. Nun wird der Fiſch angerichtet und mit dieſer, wenn der Rahm gut war, ſehr ſchmackhaften Sauce begoſſen.

244. Hecht mit feinem Kräutel. (Le brochet aux fines herbes.)

Der abbalbirte, aufgebrochene und rein ausgewaſchene Hecht wird in zwei Finger kleine Stücke zerſchnitten und in eine mit Butter beſtrichene Caſſerolle, nachdem derſelbe vorher mit Salz beſtaubt worden war, eingelegt, und mit folgendem Kräutel begoſſen: Es werden nämlich vier Löffel voll fein geſchnittene Champignons von ihrem Waſſer gepreßt, zwei Löffel voll fein geſchnittener Zwiebel, zwei Löffel voll grüne Peterſilie, die Hälfte ſo viel Kerbelkraut und ein halber Löffel voll Schalotten, nebſt der Würze von einer ſtarken Meſſerſpitz voll weißem Pfeffer und eben ſo viel Muskatnuß mit zwölf Loth Butter eine kleine Weile gedünſtet. Nun wird die Caſſerolle über eine mittelheiße Stelle des Sparherdes geſetzt, ſorgſam bedeckt und drei Viertelſtund lang gedämpft. Bei dem Anrichten wird der ſich eingefundene Saft mit etwas Limonienſaft angeſäuert über den Fiſch gegoſſen.

245. Gebackene Berſchlinge. (Les perches frits.)

Die Berſchlinge ſind bekanntlich kleine Fiſche, die im Ganzen gebacken werden. Diejenigen, die das Gewicht von zwei

Pfund erlangen, ſind ſelten und werden dann mit Butterſauce aufgetiſcht. Sie haben eine feine Haut, können daher nicht den Hechten gleich abbalbirt werden. Ihre Schuppen ſitzen aber ſo feſt, daß man ſie mit dem Meſſer nicht wegbringen kann, daher müſſen ſie mit dem Reibeiſen (Riebeiſen) abgeſchuppt werden. Nach dem Aufbrechen werden ſie einen Federkiel breit auf den Seiten nur ſeicht eingeſchnitten und mit Salz eingerieben. Vor dem Anrichten werden ſie mit Mehl und etwas Semmelbröſeln in einem Tuch hin und her geſchleudert, damit ſie abgetrocknet und zugleich mit Mehl überdeckt, in heißem Schmalz gebacken werden können.

246. Berſchlinge mit Butterſauce. (Les perches sauce au beurre.)

Die größten Berſchlinge werden nach dem Abſchuppen und Aufbrechen mit Salz eingerieben, in eine ſchickliche Caſſerolle gethan und bei Seite geſtellt. Während dem wird ſo viel Waſſer, als man allenfalls braucht, um ſie zu näſſen, mit etwas Butter, Zwiebel und Lorberblättern verkocht, geſalzen, dann kochendheiß über ſelbe gegoſſen und noch zwanzig Minuten lang langſam gekocht. Sie werden auf eine zuſammengelegte Serviette gelegt, mit grüner Peterſilie umkränzt und mit Beifügung einer Butterſauce (ſ. 59) aufgetiſcht.

Kroketten von Berſchlingen, und Berſchlinge mit feinem Kräutel werden den Hechten gleich bereitet.

247. Marinirte Berſchlinge. (Les perches marinés.)

Die zum Backen vorgerichteten Berſchlinge werden, ohne daß man nöthig hat, ſie in den Seiten einzuſchneiden, gehörig eingeſalzen und in eine leicht mit Butter beſtrichene Bratpfanne gereiht; in der Bratröhre abgebraten, dann in ein Gefäß mit Lorberblättern überſtreut, ſchichtweiſe feſt eingelegt. In die Pfanne kömmt etwas Eſſig, welchen man aufkocht und über ſelbe gießt; ſie werden beſchwert, kalt geſtellt, und halten ſich lange Zeit.

248. Schill mit Butterſauce. (Le sandre sauce au beurre.

Der Schill kömmt nur in ſandigen Teichen und Flüſſen vor, daher der reine Geſchmack. Sein Fleiſch iſt weiß, feinfädig, und mürber als das des Hechtes. In öſterreichiſchen Staa-

ten kömmt derſelbe häufig zu Markte, behält aber immer eine gewiſſe Höhe im Preiſe wahrſcheinlich ſeiner Allbeliebtheit wegen.

Der Schill iſt mit feinen Schuppen beſetzt, die ſich aber durch das Dagegenfahren mit ſtumpfem Meſſer leicht löſen laſſen. Nach dem Aufbrechen und Auswaſchen wird derſelbe ſtark eingeſalzen, und wenn das Stück groß iſt, ſeiner Länge nach in ein Fiſchwannel gelegt, wenn nur drei Pfund ſchwer, rundgebogen und in eine Caſſerolle mit dem Rücken zu Boden gelegt. Vor dem Anrichten wird derſelbe mit kochendem Waſſer übergoſſen, gehörig geſalzen, mit einer dünnblättrig geſchnittenen Zwiebel und einigen Lorberblättern gewürzt, und eine halbe Stunde lang langſam gekocht. Ein großes Stück muß verhältnißmäßig länger kochen. Für große Fiſche wird ein angemeſſenes Bretchen mit einer Serviette umbunden, der Fiſch darauf gethan, und in die Schüſſel gelegt, rundherum kömmt grüne Peterſilie. Beigegeben wird eine Butterſauce (ſ. 59).

249. Gebackener Schill. (Le sandre frit.)

Wird dem Hechte gleich behandelt (240).

250. Gebackene Schillſchnitten ohne Gräten.

Eine große Unannehmlichkeit beim Genuſſe der Fiſche beſteht in der großen Menge feiner Gräten, die den Eſſenden bei einem jeden Biſſen zur Behutſamkeit zwingen. Der Schill iſt der einzige von den Süßwaſſer-Fiſchen, der uns geſtattet dieſer Unannehmlichkeit zu begegnen. Derſelbe hat nämlich kürzere Seitengräten ohne Widerhaken und von dieſen läßt ſich das Fleiſch ohne allzugroßen Verluſt herabſchneiden. Man verfährt auf folgende Weiſe. Nachdem derſelbe aufgebrochen und ausgewaſchen iſt (er braucht nicht erſt abgeſchuppt zu werden), ſo wird die eine Seite am Kopfe bis auf die Mitte zu dem Wirbelknochen durchgeſchnitten, und das ſcharfe Meſſer abwärts wendend mit der Fläche desſelben auf den Wirbelknochen aufdrückend unter der linken Hand, welche den Fiſch feſthält, herab zum Schweif fahrend unter leichter Bewegung die Hauptgräten ſammt dem Fleiſch herabgeſchnitten, auf gleiche Weiſe wird mit der andern Seite verfahren, ſo daß nur der Kopf mit dem Wirbelknochen übrig bleibt; jetzt wird die eine Seite, mit der ſchuppigen Haut abwärts auf die Tafel gelegt und die Hauptgräten durch ein behutſames Untergreifen mit dem Meſſer von der ganzen Seite herabgeſchnitten, dann wird mit dem naßgemachten Meſſer am Schweife das Fleiſch bis an die Haut

durchgeſchnitten und die Haut bei dem Schweiſe mit der Linken feſthaltend, die Klinge aber flach an die Haut drückend mit einer leichten Bewegung ſchneidend fortgeſahren, bis die ganze Haut ohne alles Fleiſch flach auf der Tafel ausgebreitet liegt. Dieſer, dem Anſcheine nach ſchwierige Schnitt gelingt jedesmal gut, wenn nur die Haut am Schweiſe feſtgehalten, und das Meſſer flach genug über derſelben geführt wird. Sind nun beide Seiten ſo entblößt, ſo werden ſie in Waſſer abgeſpült und die Tafel rein gemacht. Jetzt werden die Seiten wieder auf die Tafel ausgebreitet und zwar jene oben auf, wo die Haut erſt weggenommen worden iſt. Es findet ſich der ganzen Länge nach ein röthlicher Streif, wo die Fleiſchfaſern gleichſam zuſammenſtoßen, genau in der Mitte dieſes Streifens wird das Meſſer geführt und das Stück entzwei getheilt, der dickere Fleiſchtheil iſt dann ganz ohne Gräten, nun wird der andere, gleichſam untere Theil umgewendet, und wenn man mit naßgemachten Fingern über denſelben fährt, wird man der ganzen Länge nach feine vorſtehende Gräten gewahr. Dieſe müſſen ebenfalls herausgeſchnitten werden, ſie gehen ſenkrecht bis in die Mitte der Fleiſchmaſſen und machen dann einen Bug gegen den Bruch hinaus. Man darf ſonach das naßgemachte Meſſer an der Mitte anſetzen und flach unter der Hand, die das Fleiſch hält, gegen das Bauchende behutſam fortfahren, behutſam muß es geſchehen, weil, um kein Fleiſch zu verlieren, das Meſſer an den ſehr feinen Gräten geführt werden muß, ohne ſie zu zerſchneiden. Dieſer untere Theil iſt nun auch grätenfrei. Jetzt wird der dritte Streifen wieder gerade gelegt und mit den naſſen Fingern betaſtet und das naßgemachte Meſſer fleiſcheinwärts angeſetzt. Die Gräten machen einen Bug nach dem Bauchende, das Meſſer wird dann mit leichter Hand bis zu dieſem Bug, dann nach außen gewendet und ſo das Fleiſch abgeſondert. Sind beide Seiten ſo entgrätet, ſo werden die dickſten Streifen von einem vierpfundigen Schill in der Mitte geſpalten und das Ganze in vier fingerlange Schnitten getheilt, leicht mit feinem Salz beſtaubt und bei Seite geſetzt. Dieſe lange Beſchreibung wird erſt klar und faßlich, wenn man den Fiſch unter der Hand hat, und ſind nur erſt einige Verſuche gemacht worden, ſo kann man ſich auch über den weniger koſtſpieligen Hecht wagen, deſſen Gräten ſich häufiger vorfinden und Wiederhaken bilden, wenn man aber ihre Lage und Gränze einmal ausgemittelt hat, ſo iſt die Abſonderung nicht mehr ſchwierig. Vor dem Anrichten werden die Schnitte allen gebackenen Fiſchen gleich mit Mehl und Semmelbröſeln abgetrocknet und in Betracht ihres kleinen Volumen in recht heißgemachtem Schmalze gebacken. Eine empfehlens-

werthe Art dieſe Schnitte gar zu machen iſt folgende. Man tunkt die Schnittchen, nachdem ſie wie angegeben, mit Mehl abgetrocknet ſind, in abgeſchlagene, mit Waſſer etwas verdünnte Eier und legt ſie mit Semmelbröſeln auf, dann werden ſie in eine mit Butter ſtark beſtrichene Bratpfanne gereiht und über der heißeſten Stelle des Sparherdes an beiden Seiten ſchnell abgebraten.

251. Schillſchnitten mit feinem Kräutel.
(Sautée de sandre.)

Zu dieſem feinen Gerichte wird das feine Kräutel (ſ. Hecht mit feinem Kräutel 244) in eine flache Caſſerole meſſerrückendünn aufgegoſſen und die Schillſchnitten (ſ. die vorhergehenden) darüber gereiht und mit dem Reſt des Kräutels übergoſſen. Ein Paar Minuten vor dem Anrichten werden ſie über ſcharfes Feuer geſetzt, und ſo bald ſie an der untern Seite weiß geworden, behutſam umgewendet, und wenn dieſes auch auf der andern Seite erfolgt iſt, angerichtet. Dies muß aber mit Behutſamkeit geſchehen, weil ſie ihrer Zartheit wegen leicht in kleinere Stücke zerfallen. Das Kräutel mit dem ſich gebildeten Safte wird mit Limonienſaft angeſäuert und über das Ganze gegoſſen.

252. Schillſchnitten mit Oehlſauce. (Une mayonaise.)

Die Schillſchnitten werden zu dieſem vornehmen Gerichte, dem vorhergehenden gleich aber blos in etwas Butter ohne das feine Kräutel, kaum zwei Minuten lang abgedünſtet, aus der Butter auf eine Schüſſel gethan und bei Seite geſtellt, dann wird eine Oehlſauce (mayonaise) gemacht, es werden nämlich zwei Eierdotter mit einer aus dünnen Speilchen gebundenen Ruthe in einer geräumigen Schale gerührt und im Anfange nur kaffehlöffelweiſe feines Oehl zugegoſſen und immer wieder verrührt bis nach und nach immer etwas mehr Oehl beigegeben werden kann. Dennoch bleibt es rathſam mit dem Zugießen nur langſam vorzuſchreiten, weil, wenn das Oehl nicht hinreichend verrührt iſt, die Dotter ſich abſcheiden und die Sauce mißlingt. Iſt nun auf dieſe Weiſe ein Pfund Oehl eingerührt, und eine dickflüſſige Sauce gebildet worden, ſo kommen zwei bis drei Löffel voll vom ſtärkſten Tafeleſſig hinzu, dadurch wird dieſelbe weiß. Nun kommen unter immerwährendem Rühren ſechs bis acht Löffel voll nur lauwarm zerlaſſene Fiſchſulz (ſ. 7) hinzu, und die Sauce wird dann mit Salz und weißem Pfeffer hin-

reichend gewürzt. Vor dem Anrichten werden die kalten Schnitten in einen zierlichen Kranz dreſſirt, mit der dickflüſſigen Sauce begoſſen und mit fein gehackter Fiſchſulz verziert.

Die Fiſchſulze läßt ſich recht gut von den Abfällen bei dem Zuſchneiden der Schnitten, nämlich von dem Kopfe, den Häuten ſammt den Schuppen und den Gräten nach der angegebenen Weiſe (ſ. 7) in hinlänglicher Menge, die nicht groß zu ſein braucht, bereiten.

253. Blaugeſottene Forellen. (Les truites au bleu.)

Die Forellen kommen bekanntlich nur in harten Wäſſern vor, daher vorzüglich in Gebirgsgegenden. Der Transport iſt ſchwierig, denn ſie ſtehen leicht ab. Ihr feines, zartes und wohlſchmeckendes Fleiſch macht ſie zu Lieblingen aller Feineſſer, daher die häufige Nachfrage und der hohe Preis. Ihre Bereitung iſt höchſt einfach, aber nur an Ort und Stelle, wo man ſie fängt, geben ſie das ſo geſuchte und gerühmte Köſtliche.

Es wird in einer Caſſerolle ſo viel Waſſer aufgeſetzt und ins Sieden gebracht, als man allenfalls braucht, um ſechs bis acht Stück von dreiviertel bis ein Pfund ſchwer damit zu bedecken; mit dieſem gehörig geſalzenen Waſſer werden eine blättrig geſchnittene Zwiebel und vier Lorbeerblätter geſotten, dann werden die Forellen aufgebrochen, nur leicht abgewaſchen, denn nur der ſie überziehende Schleim gibt die ſchöne blaue Farbe, und in eine Caſſerolle gelegt, mit einem halben Seidel kochenden Weineſſig übergoſſen. Sie erſcheinen augenblicklich blau; nun wird von dem kochenden Waſſer ſo viel hinzugegoſſen als ſie bedürfen, um davon bedeckt zu werden, und dann werden ſie noch fünf Minuten langſam geſotten. Wenn die Forellen ſtark aufgeſprungen ſind, ſo iſt dies ein Zeichen, daß ſie recht friſch waren. Man genießt ſie größtentheils kalt mit Eſſig und Oel.

254. Gebackene Forellen. (Les truites frites.)

Die Forellen werden nach dem Aufbrechen und Auswaſchen von innen und außen mit Salz beſtaubt und nachdem dieſes eingedrungen mit Mehl und Semmelbröſeln abgetrocknet und in heißem Schmalze ausgebacken. Man muß darauf ſehen, daß ſich bei dem Abtrocknen kein Mehl im Bauche anhäufe.

255. Gebratene Forellen. (Les filets de truites grillées.)

Die Forellen werden zu dieſem Gericht blau geſotten, mit der Vorkehrung, daß ſie bei dem Abſieden nicht zerſpringen,

was nur dadurch erlangt wird, daß man ſie dicht neben einander legt und mit Brettchen beſchwert, endlich mit kaltem Waſſer, dem gehörigen Eſſig und Salz auffetzt und nur langſam aufkochen läßt. Nach dem abermaligen Erkalten werden ſie behutſam von dem Gerippe gelöſt, ohne daß die Seiten in Stücke brechen, welches nur dann erreicht wird, wenn man bei dem Schweif beginnend das Fleiſch mit dem Meſſer von den Gräten trennt und die Gräten fortſchreitend aufhebt, ſo daß die ganze Seite unverletzt auf der Tafel liegen bleibt, wenn man nun zwölf ſolcher Seiten hat, ſo werden die allenfalls gebliebenen Floßfedern und einzelne kleine Gräten abgeklaubt. Jetzt werden drei Eierdotter mit acht Loth zerlaſſener aber nicht heißer Butter, mittelſt des ſchnellen Rührens mit dünnen Holzſpeilchen zu einer dicklichen Sauce abgerührt und mit einem Federpinſel die Forellenſchnitten damit beſtrichen und mit Semmelbröſeln ſtark beſtaubt, dann werden ſie mittelſt des Untergreifens mit der flachen Meſſerklinge umgewendet und auf dieſer Seite wieder ſo behandelt, worauf ſie in eine Pfanne, die ſtark mit Butter beſtrichen iſt, gethan, und an beiden Seiten bis zur ſchönen braunen Farbe abgebraten werden.

XIII. Abſchnitt.

Meerfiſche betreffend.

256. Heißgeſottener Lachs. (Le saumon au bleu.)

Der im Frühjahre aus dem Meere in den Flüſſen herumſchweifende Lachs iſt uns wohl eine angenehme Erſcheinung, doch wegen der zu großen Entfernung von der Elbe und dem Rhein, wo derſelbe gefangen wird, können wir ihn nur geräuchert oder marinirt erhalten. Derſelbe wird übrigens der Forelle gleich abgeſotten, welches bei ſeiner Größe länger dauern muß, beigegeben wird eine Butterſauce (ſ. 59).

257. Gebratener Lachs. (Le saumon grillé.)

Der Lachs wird in fingerdünne Scheiben geſchnitten und in einer Bratpfanne mit etwas Butter bis zur bräunlichen Farbe an beiden Seiten abgebraten, welches höchſtens eine Viertelſtunde dauern darf. Demſelben wird dann eine angeſäuerte Butterſauce (ſ. 59), in welche zwei bis drei Löffel voll Capris kommen, beigegeben.

258. Lachsſchnitten mit feinem Kräutel. (Les filets de saumon aux fines herbes.)

Der in Handflächen kleine, halb fingerdünn geſchnittene Lachs wird den Schillſchnitten gleich (ſ. 251) bereitet.

259. Gebratener Hauſen. (L'esturgeon grillé.)

Der Hauſen kömmt aus dem ſchwarzen Meere in die Donau und wir erhalten denſelben oft in erſtaunlicher Größe, die in die Centner-Schwere reicht. Derſelbe wird zum Braten in daumdicken Scheiben gekauft. Die weiche Haut wird rund herum abgelöſt und mit dünnblättrig geſchnittener Zwiebel, einigen Lorbeerblättern, dem gehörigen Salze und einigen Löffel voll feinem Oehle mehrere Stunden bei oftmaligem Umwenden marinirt. Dann wird derſelbe in einer Bratpfanne mit etwas Butter auf beiden Seiten braun abgebraten, welches ſeine Dicke in Anſchlag bringend bei dreiviertel Stunden dauern kann. Beigegeben wird eine ſtark angeſäuerte Butterſauce mit Capris oder er wird ganz trocken ſervirt mit der Beigabe von Limonien.

260. Gebratener Aal. (L'anguille à la broche.)

Der Aal iſt in der Regel fett, welches ſeinem weißen, feinen wohlſchmeckenden Fleiſche, wie ein jedes Fiſchfett, Nachtheil bringt. Man pflegt ihn daher vorzugsweiſe zu braten, weil durch die Einwirkung der trockenen ſtarken Hitze ſein Fett ausgetrieben wird. Derſelbe hat wie die meiſten Reptilien ein ſehr zähes Leben, denn man kann ihm den Kopf zerſchmettern und er lebt dennoch eine geraume Zeit hindurch fort; nun iſt man aber darauf gekommen, daß, wenn man ihn an dem Schweife verwundet, derſelbe bald abſtehet.

Jetzt wird die Haut ganz nahe am Kopfe rund herum aufgeſchnitten, einen fingerbreit abgelöſt, überbogen, mit grobem Salz beſtreut mit einem Tuch angefaßt und über den ganzen Körper herabgezogen. Der Fiſch wird dann aufgebrochen, rein gewaſchen, mit Salz und weißem Pfeffer beſtaubt, in zwei fingerbreite Stücke geſchnitten, an ein dünnes eiſernes Spießchen der Quere nach angeſteckt, zwiſchen ein jedes Stück ein paar Salbeiblätter gelegt und in einer Bratröhre bis zu ſchöner braunlicher Farbe gebraten, und nur zuletzt wird der Fiſch mit etwas Butter betupft. Man pflegt dieſen Braten ganz trocken mit Beigabe von Limonien aufzutiſchen.

Dieſer Braten erſcheint auch gerne als Beleg eines Gerichtes von Linſen oder Linſenpuré.

261. Marinirter Aal. (L'anguille marinée.)

Der gebratene Aal wird noch heiß in ein angemeſſenes Gefäß enge zuſammen gelegt, mit Lorbeerblättern ſchichtweiſe unterlegt, mit kochendem, ſtark geſalzenem Eſſig ein wenig begoſſen, etwas beſchwert, und kalt geſtellt. Er hält ſich an kaltem Orte eine lange Zeit und gewährt gleichſam ein Vorrathsgericht, daß mit Fiſchſulz verziert und mit Eſſig und Oehl aufgetragen wird.

262. Häring=Salat. (Une salade de harengs.)

Die eingeſalzenen oder Tonnenhäringe werden bekanntlich, nachdem die Haut herabgelöſt iſt, geſpalten, die Gräten ausgenommen, dann ein Paar Stunden in Milch geweicht, um ihnen die zu große Schärfe zu benehmen, in zierlich kleine Stücke geſchnitten und roh genoſſen. Man benützt ſie gerne ſo vorbereitet als Imbiß vor der Suppe oder zu Anfang des Mahles, um die Eßluſt zu reizen. Zu dieſem Zwecke werden ſie vortheilhaft auf Tellern angerichtet und mit Fiſchſulz verziert. So vorgerichtet, eine Taſſe voll kleinwürflich geſchnitten, eben ſo viel und ſo geſchnittene Borsdorfer oder ſonſt eine gute Gattung Aepfel, eben ſo viel und ſo geſchnittene ſpaniſche Zwiebeln zuſammen gemengt und mit Eſſig und Oehl zum Salat angemacht, gibt ein Gericht, das der anſcheinend barocken Zuſammenſetzung ungeachtet allgemein geliebt wird. Man gibt es vorzugsweiſe zu Gabelfrühſtücken.

263. Picklinge. (Les harengs-saures.)

Die Pickelhäringe werden uns geräuchert zugeſendet. Sie werden den vorhergehenden gleich abgehäutet, entgrätet, aufgeweicht, dann in größere Stücke geſchnitten, in eine flache Pfanne mit etwas Butter gethan und einen Augenblick über's Feuer gehalten, ſo daß ſie nur heiß werden, in dieſem Zuſtande ſind ſie ein äußerſt zartes, feines Eſſen. Sie werden als Beleg eines Gemüſes gebraucht; wohl auch ganz trocken mit Limonien aufgetiſcht.

264. Imbiß von Sardellen. (Les Anchoix.)

Die Sardellen wurden immer nur als Würze benützt, nun braucht man ſie auch als Imbiß. Sie werden zu dieſem Zweck nach dem Abſchuppen und Reinigen auseinander geriſſen, und in gefälliger Form, mit feinem Kräutchen, als Bertram-, Kerbelkraut und etwas Peterſilie auf Teller angerichtet; oder es wird Sardellenbutter über zierlich zugeſchnittene, dünne, gebähte Semmelblättchen geſtrichen, und mit in Fäden geſchnittenen Sardellen verziert.

265. Stockfiſch. (La merluche.)

Der Stockfiſch kommt nie anders als gedörrt zu uns, und muß daher mehrere Tage in Waſſer, dann in einer ſchwachen Lauge und wieder in Waſſer geweicht werden, bis derſelbe vollkommen aufgequollen iſt. Dann wird derſelbe in kleine Stücke geſchnitten, in kochendes, gut geſalzenes Waſſer geworfen, und wenn das Waſſer wieder zu kochen anfängt, bei Seite geſetzt, und eine Weile ſtehen gelaſſen; endlich aus dem Waſſer auf ein reines Tuch gethan, um das mitgehende Waſſer ganz abzuſondern, dann angerichtet und mit in Butter braun geröſteter Zwiebel und Semmelbröſeln ſtark belegt.

266. Stockfiſch auf Provencer Art. (La merluche à la provençale.

Dem vorhergehenden gleich abgekochter Stockfiſch wird in ganz kleinen Stücken aus der Haut und den Knochen gelöſt, mit einem Löffel voll feingeſchnittener Schalotten und einem Kaffeelöffel voll Knoblauch, der ins kochende Waſſer gethan, und gleich wieder abgeſeiht worden, nebſt etwas Salz und einer ſtarken Meſſerſpitz voll weißem Pfeffer gewürzt, in einer Caſſerolle über dem Feuer unter wiederholtem Zugießen vom feinſten Provenceröhl fortwährend geſchwungen, bis ein halbes Pfund und auch mehr Öhl das Ganze als weiße Sauce erſcheinen läßt. Es wird, im Falle das Öhl nicht bald genug ſich zur weißen Sauce umgeſtaltet, mit ein Paar Löffel voll weißer Einmachſauce nachgeholfen. Dies Gericht von ganz eigenthümlich lieblichem Geſchmack wird in einer Butterpaſtete oder in einer Einfaſſung von mürbem Teig aufgetiſcht.

267. Meerkrebſe. (Les homars.)

Wir, die wir unſere Süßwaſſer-Krebſe ſehr lieben, verſprechen uns einen beſſeren Genuß von Meerkrebſen, weil dieſe

in großen Maſſen aufgetiſcht, uns des langweiligen Auslöſens entheben, allein es geht uns wie den Mechanikern, nur im umgekehrten Fall. Was ſie an Kraft gewinnen, verlieren ſie an der Zeit, und was wir an Zeit gewinnen, verlieren wir an Genuß, denn der Meerkrebs bietet uns im Verhältniß zu den Landkrebſen ein ſehr grobes ſchwer zu verdauendes Fleiſch. Wir bekommen ſie gewöhnlich in Meerwaſſer oder beſſer in Salzwaſſer abgekocht, und tiſchen ſie ausgelöſt, in kleine Stücke geſchnitten, mit Eſſig und Öhl auf.

268. Süßwaſſer-Krebſe. (Les écrevisses.)

In wenigem, ſtark geſalzenem Waſſer ſchnell abgekocht, ſchmecken die Krebſe am beſten. Man pflegt ſie aber auch in etwas Wein und viel Kümmel, oder mit ſauerem Rahm zu ſieden. Nach der erſten Art werden ſie in zuſammengelegten Servietten aufgetiſcht, damit ſie länger heiß bleiben; die mit Rahm geſottenen aber in Porzellan-Caſſerollen oder Suppentöpfen.

269. Schnecken mit Kren. (Les limaçons.)

Die Schnecken ſind bekanntlich nur im Spätherbſt und im Winter zu genießen, nämlich ſo lange ſie ihre Schale nicht durchbrechen, denn alsdann ſind ſie ungenießbar, da ſie während des Winterſchlafs ihr feinſchmeckendes Fett aufzehren. Sie werden in geſalzenem Waſſer ſo lange geſotten, bis die Schale an der Mündung ihres Gehäuſes ſich leicht wegnehmen läßt. Durch zu langes Kochen werden ſie hart, und die ohnehin ſchwere Verdaulichkeit derſelben wird dadurch vermehrt. Man pflegt ſie mit Eſſig und Kren zu verzehren.

270. Gefüllte Schnecken. (Les limaçons farcis.)

Die geſottenen Schnecken werden aus ihren Gehäuſen geſtochen, und nachdem die Schweifchen mit dem Eingeweide abgeſondert ſind, mit einem Wiegenmeſſer ganz fein geſchnitten, auf eine ſtarke Taſſe voll ſolchen Gehäckſels kommen ein Paar Hände voll feine Semmelbröſeln, zwei Löffel voll feingeſchnittene Champignons, ein halber Löffel voll grüne Peterſilie, gehöriges Salz, eine feinzerriebene Sardelle und eine Meſſerſpitz voll weißer Pfeffer. Während dem werden ſechs Loth Butter mit einem Löffel voll fein geſchnittener Zwiebel erhitzt, bis letztere gelb geworden iſt; nun wird das Gehäcke in die Butter ge-

than und noch eine Weile geröſtet, dann wird es vom Feuer gehoben, mit zwei Eierdotter gut verrührt und kalt geſtellt.

Jetzt werden die Schneckenhäuschen ſorgſam gereinigt, mit dem Gehäcke vollgefüllt, in eine Bratpfanne gereiht, und ohne anderweitige Zuthat in die Bratröhre gethan. Wenn bei mäßiger Hitze die Fülle in den Häuschen zu ſteigen anfängt, ſo ſind ſie gar.

XIV. Abſchnitt.

Von den Eierſpeiſen.

Wir können den Übergang von den animaliſchen zu den vegetabiliſchen Speiſen kaum beſſer einleiten, als daß wir die Eierſpeiſen dazwiſchen einſchalten, da ſie der Nährfähigkeit nach an das Animaliſche, der Bereitungsweiſe aber an das Vegetabiliſche ſich anſchließen. Die Nahrhaftigkeit der Eier iſt außer allem Zweifel, beſonders jener, die ohne Fett genoſſen werden, die hart geſottenen beläſtigen aber und erhitzen; die das meiſte Fett in Anſpruch nehmenden ſind wohl am ſchwerſten zu verdauen, da ſie aber immer mit viel Brot und andern Speiſen genoſſen werden, ſo erfolgt ein Amalgama, das ſich durch den Magenſaft leicht aſſimiliren läßt. Übrigens ſind es nur Hühnereier, die wir hier aufzuführen haben, da die zunächſt kommenden Enteneier im Allgemeinen zu wenig und nicht ſchmackhaft, die Gänſeeier aber zu grob ſind, um als Nahrung dienen zu können. Von den übrigen Vogeleiern ſind nur jene der Kibitze als Leckerbiſſen angerühmt.

271. Eier im Schmalz. (L'omelette.)

Zwölf friſche Eier werden in einen Topf geſchlagen, mit Salz, einer Meſſerſpitz voll weißem Pfeffer und einem halben Löffel voll feingeſchnittener grüner Peterſilie gewürzt und gut durcheinander geſprudelt. Jetzt wird ein Viertelpfund Schmalz, oder zwölf Loth Butter in einer flachen Pfanne recht erhitzt und die Eier in dasſelbe gegoſſen, mit einem Löffel die anſchwellenden Ränder in die Mitte geſchoben, und die flüſſige Mitte an die Ränder mittelſt der Neigung mit der Pfanne herausgelaſſen, bis die ganze Maſſe ungefähr zur Hälfte erſtarrt iſt, dann wird durch einen geſchickten Schwung der ganze Kuchen umgewendet und in eine Schüſſel gleiten laſſen. Dieſe Eierſpeiſe darf nie früher bereitet werden, als man ſie gerade braucht, denn durch

ein längeres Stehen würde ſie hart werden, und da ihre Bereitung nur zwei höchſtens drei Minuten Zeit zum Garwerden braucht, ſo iſt rathſamer, daß die Gäſte auf ſie warten, als umgekehrt.

272. Eier mit Schinken. (L'omelette au jambon.)

Es wird eine große Taſſe voll magerer, kleinwürflich geſchnittener Schinken vorgerichtet, warm geſtellt, und zwölf Loth ebenfalls klein geſchnittener Speck in einer flachen Pfanne zerlaſſen und bis zum Gelbwerden erhitzt. Jetzt werden zwölf den vorhergehenden gleich vorgerichtete Eier, die ſtatt der Peterſilie mit Schalotten gewürzt worden ſind, in den Speck gegoſſen und den vorhergehenden gleich gebacken; wenn der größere Theil der flüſſigen Mitte entfernt, und an den Rändern ebenfalls erſtarrt iſt, wird der Schinken über das Ganze geſtreut, vom Feuer genommen, übereinandergehäuſt, und den vorhergehenden gleich umgeſchwungen und angerichtet.

273. Eier mit Zwiebel. (L'omelette à l'oignon.)

Dieſe Speiſe iſt nur eine Abänderung der vorhergehenden. Statt Schinken und Speck werden zwei gröblich geſchnittene ſpaniſche Zwiebeln in dem Schmalz, das zu der Bereitung der Eierſpeiſe dienen ſoll, und der Zwiebel wegen etwas mehr ſein muß, gelb geröſtet, aber immer umgerührt, damit das Röſten gleichförmig vor ſich gehe; nun werden die Eier ohne die Würze von Schalotten in das Schmalz gegoſſen und den vorhergehenden gleich beendet.

274. Eingerührte Eier. (Les oeufs brouillés.)

Es werden acht Loth Butter in einer Caſſerolle zerlaſſen, und zwölf abgeſchlagene, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzte Eier hinein gethan, und über dem Feuer unter immerwährendem Rühren gehalten, bis ſie ihre Flüſſigkeit zu drei Viertheilen eingebüßt haben, dann werden ſie ſogleich angerichtet.

Dies Gericht pflegt man dadurch abzuändern, daß man in dasſelbe, bevor es gar iſt, eine ſtarke Taſſe voll abgekochter, und in etwas Butter anpaſſirte Spargelerbſen beimiſcht. Die eingerührten Eier werden gerne mit gebackenen Semmelſchnittchen bekränzt.

275. Geſetzte Eier. (Les oeufs prises.)

Man hat kleine Bleche von Thon oder Kupfer zu dieſem Behufe mit Vertiefungen verſehen; in eine jede dieſer Vertiefungen kömmt ein nußkleines Stückchen Butter, und ſobald dieſe heiß iſt, wird in jede ein Ei eingeſchlagen, aber mit ſolcher Behutſamkeit, daß kein Dotter beſchädigt werde. Nun wird über ein jedes Ei etwas Salz und Pfeffer geſtaubt, und ſobald das Blech heiß geworden und die Eier anfangen zu ſtocken, wird das Ganze in die Bratröhre geſtellt, damit ſie auch von oben ein leichtes Häutchen bekommen. Man muß aber vor allem darauf ſehen, daß der ganze Dotter weich bleibt. Sie werden gerne über eine Unterlage von breit gekrauſtem eingemachtem Salat oder über ein Linſengericht aufgetiſcht.

276. Eier mit ſchwarzer Butter. (Les oeufs au beurre noir.)

Dieſes Gericht trägt eine Sonderbarkeit zur Schau, nämlich verbrannte Butter, die dem Ganzen ein abſchreckendes Anſehen gibt. Wer ſich aber nicht abſchrecken läßt und den Verſuch wagt, wird in dieſem Falle belohnt. Man erhitzt nämlich acht Loth Butter in einer flachen Pfanne ſo weit, bis derſelbe zu ſchäumen aufhört, und endlich die letzte Spur von Schaum vergeht, in welchem Fall die Butter ſchwarz erſcheint. Jetzt muß ſie augenblicklich vom Feuer genommen werden, denn ein längeres Erhitzen verbrennt ſie gänzlich, und ihr Geſchmack wird unangenehm; in dieſe Butter werden nun zwölf Eier, eines an das andere geſchlagen, mit Salz und Pfeffer beſtaubt und wieder über ein ſchwaches Feuer gethan, bis die Eierklar von unten geſtockt; die Dotter müſſen aber flüſſig bleiben. Nun werden ſie angerichtet, in die zurückbleibende Butter werden vier Löffel voll ſtarker Eſſig gegoſſen, aufgekocht, und über die Eier gethan.

277. Weichgekochte Eier. (Les oeufs à la coque.)

Es dürfte befremden, daß die Art, weiche Eier zu ſieden, ſich in einem Kochbuch befindet. Ich hätte ebenfalls Bedenken getragen einen Platz „dieſer Kleinigkeit“ zu widmen, wenn es ſich nicht um das Kennzeichen handelt, die Eier von einem Tag zum andern zu erkennen, wann ſie gelegt worden ſind, und welches bei weichgekochten Eiern nothwendig iſt, weil nur friſchgelegte Eier einigen Werth haben, die ſeit längerer Zeit geleg-

ten aber nicht als friſche gelten können. Das Bedingniß zu leben iſt die Luft, dieſer bedarf der Embryo eben ſo gut als das erwachſene Thier. Das erſtgelegte Ei enthält ſchon Luft, aber in ſo kleinem Maaße, daß ihr Volumen nur einer Linſe ähnlichen Raum an dem dicken Ende des Ei's einnimmt, in vierundzwanzig Stunden hat ſich der Raum wahrnehmbar vergrößert und dieß geht ſo langſam fort, daß in einigen Wochen das Ei zum dritten Theil leer iſt. Mir ſind Eier vorgekommen, die zur Hälfte leer und auch ganz unbrauchbar waren. Das Merkwürdige iſt, daß in dem Maaße als die Luft zunimmt, das Eierklar, aber nicht der Dotter verſchwindet; das Geheimniß beſteht nun darin, daß man das Luftbläschen in Augenſchein nimmt und einige Tage hindurch deſſen Vergrößerung beobachtet. Das Wahrnehmen kann nur geſchehen, wenn man das Ei und beſonders deſſen dickes Ends vor ein Licht hält und mit der linken Hand die Lichtſtrahlen von dem Auge abwehrt. Das Kochen der friſchen Eier braucht drei Minuten Zeit, wenn ſie in ſchon ſiedendes Waſſer gelegt werden. Indeſſen, da die Köchinnen ſelten Uhren in der Küche tragen, und ſelbſt mit dem Minutenzählen nicht gerne ſich befaſſen, ſo greifen ſie lieber zu andern Zeitmeſſern, z. B. zehn Vater unſer beten, welches offenbar ſündhaft iſt, weil Gebete nur als Andacht und nicht als Hülfsmittel zu irdiſchen Zwecken vorgebracht werden ſollen; ein letztes durch Uebung ziemlich ſicheres Mittel iſt endlich, ein Ei aus dem Sude heben und die Hitze in der Hand prüfen; wenn die Hitze zu bald nachläßt, ſo muß es noch einmal aufkochen.

278. Eier mit Rahmſauce. (Les oeufs à la crême aigre.)

Die Eier werden als geſetzte Eier behandelt (ſ. 275). Der ſaure Rahm, ein Seidel ungefähr, mit einem halben Löffel Mehl, ein Paar Löffel voll Eſſig und einem eikleinen Stück Butter unter immerwährendem Rühren aufgekocht, und in deren Mitte gegoſſen.

279. Eier mit Sauerampfer. (Les oeufs à l'oseille.)

Wenn die weich gekochten Eier drei Minuten brauchten, um das Eierklar zur Hälfte zum Stocken oder Feſtwerden zu bringen, ſo dauert es ſieben Minuten, um dieſelben ganz feſt zu bekommen. Dieſes iſt zu beherzigen, denn je länger ſie gekocht werden, deſto zäher und unverdaulicher werden ſie. Dieſelben

werden geſchält und im Ganzen oder in die Hälfte geſpalten, über ein Gericht von Sauerampfer angerichtet.

280. Gefüllte Eier. (Les oeufs farcis.)

Die vorhergehenden, hartgekochten, geſchälten Eier werden geſpalten, und die Dotter herausgenommen. Nun wird ſo viel weiß abgeriebene Semmel als die Dotter betragen, in Milch geweicht, dann ausgepreßt und fein zu einem Teig geſtoßen, dann kommen die Dotter und nach und nach eben ſo viel Butter hinzu und wird fortgeſtoßen, bis es eine gleichförmige Farce bildet, die dann mit Salz, einer Meſſerſpitz voll weißem Pfeffer, etwas Muskatnuß und einem Kaffeelöffel voll grüner Peterſilie gewürzt wird. Die Hälften der Eiweiße werden dann ſo viel es ſich thun läßt, ausgehöhlt und mit dieſer Farce hoch angefüllt, mit feucht gemachtem Meſſer platt geſtrichen, und in einer mit Butter beſtrichenen Pfanne in mittelheißer Bratröhre gebacken.

281. Lockere Eier. (Les oeufs à l'aurore.)

Die hartgekochten Eier werden nach dem Abſchälen voneinander geſpalten, die Dotter ausgenommen und das Weiße dünnblättrig geſchnitten. Dann wird auf zwölf Eier ein Seidel (Viertelmaaß) ſaurer Rahm mit einem halben Löffel voll Mehl und einem halben Ei kleinen Stück Butter unter immerwährendem Rühren aufgekocht; in dieſe Sauce kommt dann das blättrig geſchnittene Eiweiß, wird gehörig geſalzt und mit weißem Pfeffer und Muskatnuß ſtark gewürzt und wieder aufgekocht; es muß ſo dick flüſſig ſein, daß es ſich auf der Schüſſel aufthürmen läßt. Jetzt werden die Dotter mit einem halben Ei kleinen Stück Butter gut abgerührt und durch ein Sieb über die angerichtete Schüſſel geſtrichen. Es muß bei dem Durchſtreichen Rückſicht genommen werden, daß die Dotter überall gleich dick herabfallen. Dann wird der Rand der Schüſſel ſorgſam abgewiſcht und dieſelbe in die mittelheiße Bratröhre geſtellt. Die Eier nehmen leicht Farbe an und dürfen nicht über ein zartes Gelbroth ſteigen. Bei dem Auftiſchen gibt man gerne kleine Butterkrapfel als Einfaſſung, in Ermangelung deren zierlich zugeſchnittene und in Butter braun gebackene Semmelkruſten.

282. Eierſtrudel, oder Eierfleckel. (Omelettes à la celestine.)

Es werden zwei Löffel voll Mehl mit ſechs Eiern und vier Löffel voll Obers nach und nach zu einem dünnflüſſigen Teig

abgeſchlagen und nur ſchwach mit Salz und Zucker gewürzt. Nun wird in einer flachen Pfanne ein Löffel voll Schmalz heiß gemacht, und ſo viel als ein halbes Ei betragen mag, von dem Teig darauf gegoſſen und durch das Neigen der Pfanne rund umlaufen laſſen, ſo daß das Fleckel überall gleich dick wird; jetzt wird die Pfanne wieder über das Feuer geſetzt, und ſobald es von unten Farbe angenommen, durch Schwingen, oder wenn man hierin nicht eingeübt wäre, mit einem langen Meſſer untergriffen, umgewendet, und mit feinem Zucker beſtaubt, und ſobald es auch von dieſer Seite Farbe bekömmt, auf die Schüſſel gleiten laſſen. Man gibt gerne bei dem Umwenden noch einen halben Löffel voll Schmalz zu, um das ſchöne Backen zu erleichtern. Wenn der ganze Teig ſo verbacken worden iſt, ſo werden ſie als Eierfleckel ſogleich aufgetiſcht. Als Eierſtrudel aber, mit Eingeſottenem jeder Art, oder mit einem Mus von Äpfeln, Zwetſchken u. dgl. überſtrichen, zuſammengerollt, auf die Schüſſel gerichtet, noch einmal mit Zucker beſtaubt, und eine kleine Weile in die Bratröhre geſtellt, bis das Ganze gehörig durchgehitzt iſt.

Fünftes Buch.

Vegetabilien.

Die Grünſpeiſen nähren in der Regel nur wenig. Ihr Genuß iſt aber dem menſchlichen Körper zuträglich durch ihre verdünnende, erfriſchende und beſänftigende Einwirkung auf das Blut, und durch die mildernde Wirkung auf die Geſchmacksnerven nach den ſtarkreizenden Fleiſchſpeiſen. Ihr Geſchmack, obgleich mannigfaltig nach ihrer Specialität, iſt dennoch nicht vorragend und befähigt den Gaumen zu neuer Empfänglichkeit. Dadurch iſt ihr Erſcheinen erſt nach dem Genuß einiger Fleiſchſpeiſen motivirt.

Die Zuſpeiſen, nämlich jene Vegetabilien, die vom Anfange des Mahls gewöhnlich als Unterlage dem Fleiſche dienen, als die Kohlarten, Wurzeln und Knollengewächſe enthalten nebſt verdünntem Eiweißſtoff würzige und zuckerige Subſtanzen, viel Amidon (Satzmehl, Stärkmehl) und gehören daher zu den Nahrhaften, ohne an der ſchätzbaren Eigenſchaft des Einhüllens zu verlieren.

Die Hülſenfrüchte endlich gewähren die meiſte Nahrung, allein ihr Genuß verurſacht Blähungen und trägen Blutumlauf. Dem erſteren Ungemach ſucht man durch Entfernung ihrer Hülſen zu begegnen, dem zweiten durch Beigabe von Fleiſch; um ſie endlich für den Gaumen zurecht zu machen, fordern ſie nebſt der Würze das meiſte Fett. Bei dem Entwurf der Speiſezettel werden wir Gelegenheit haben, ihre geeignete Stelle unter den übrigen Speiſen aufzuzeichnen.

XV. Abſchnitt.

Pflanzen, Wurzeln und Knollen.

(283). Die Peterſilie, ſowohl die Wurzel als das Blatt iſt die am häufigſten angewandte Würze an den Speiſen. Es erſcheint keine Brühe, keine Suppe ohne ihre Beihülfe. Sie iſt ein weſentlicher Beſtandtheil eines jeden feinen Kräutels, und gewährt endlich den Vortheil, daß man ſie das ganze Jahr hin-

durch benützen kann; für Unkundige iſt nothwendig Acht zu geben, daß ſie nicht die Hundspeterſilie und den Schirling, die beide Ähnlichkeit mit derſelben haben, mit ihr verwechſeln. Die Hundspeterſilie unterſcheidet ſich durch den Glanz der Blätter auf der untern Seite, ſo wie der Schirling durch die roſtbraunen Flecken der Stengel von der eßbaren Peterſilie.

(284). Das Kerbelkräutchen, der Kerbel, welchem, ganz jung, die Blättchen der Peterſilie ſehr ähnlich ſind, iſt jedoch in der Farbe lichter, und die zwei- und dreifach gefiederten Blätter machen es leicht kenntlich. Die Anwendung in der Küche als zarte Würze iſt häufig vorgezeichnet. Außer dieſem Nutzen hat der Kerbel verſchiedene mediciniſche Eigenſchaften, indem man ihn zu den zertheilenden, reinigenden und harntreibenden Mitteln zählt.

(285). Bertram, Dragun. Ein ſtarkwürziges Kräutel, das ſehr gerne zu Salatwürze verwendet wird. Man ſetzt den Eſſig auf deſſen Blätter an, um den Geruch auszuziehen; ſo wie man es an manche Speiſen nimmt, die ſeiner Würze bedürfen.

286. Sellerie (d. Zeller).

Eine an den Brühen von Fleiſch und Fiſchen ſehr beliebte Würze, und zwar von den Knollen und den Blättern zugleich. Die Knollen werden weich gekocht und blattweis geſchnitten, allein, oder als Gemenge mit Erdäpfeln, mit Eſſig und Öhl als Salat genoſſen.

287. Schnittlauch (d. Schnittling).

Der Schnittlauch (Allium schoenoprasum) hat runde pfriemenfadenförmige, röhrige Blätter. Sie bleiben den Winter über grün, und wenn man ſie abſchneidet, kommen ſie immer wieder mit neuer Kraft hervor, daher der Name Schnittlauch. Als Würze gebraucht, hebt derſelbe den Fleiſchgeſchmack vortheilhaft, daher deſſen Beliebtheit und häufiger Gebrauch an Suppen und an Salaten.

288. Schalotte (d. Schalotten).

Es iſt eine kleine, längliche, röthliche Zwiebel, dem Knoblauch einigermaaßen ähnlich durch die kleinen Zwiebelchen, die ſich an die größere anſchließen. Im Geſchmack ſtehen ſie in der Mitte der Zwiebel und des Knoblauchs, und ſind an Fleiſch- und Fiſch-

ſpeiſen von guter Wirkung; bei den meiſten feinen Kräutchen ſind ſie unentbehrlich, bei Butterſaucen, die den Fiſchen beigegeben werden, zu welchem Zweck ſie zerquetſcht mit dem Eſſig aufgekocht werden, der beſtimmt iſt, die Sauce zu ſäuern; eine beſondere Anempfehlung als Würze verdienen ſie bei grünen Fiſolen.

289. Der Porrée, auch Poreau oder Poireau (der Purri).

Eine Pflanze, die ſich der Zwiebel nähert, dieſelbe aber an Feinheit des Geſchmacks übertrifft; ſie bildet einen knopfähnlichen Kern, um den ſich dicke Schalen anſetzen und als grobe Blätter den Stamm bildend, aus der Erde aufſchießen. So tief ſie in der Erde ſitzen, oder ſo weit ſie weiß ſind, ſo weit ſind ſie zart und brauchbar. Der Porrée wird vorzüglich als Würze der Fleiſchbrühe gebraucht, aber derſelben erſt beigegeben, wenn das Kochen bald beendet iſt. Oft wird dieſe Pflanze als Vertreterin der Zwiebel angewandt.

290. Die gemeine Zwiebel.

Es gibt drei Sorten Zwiebeln, die in der Küche gebraucht werden, nämlich unſere gemeine, breitrunde mit rother Schale, die ſpaniſche, langrund, mit weißer Schale, von feinerem, ſüßerem Geſchmack als die vorhergehende, und endlich die florentiniſche, in der Größe von ſtarken Haſelnüſſen, die gebacken als Beigabe zu einem Ragout oder als Garnirung eines Gerichtes angewendet werden. Die Zwiebeln geben die am häufigſten gebrauchte Würze und zwar an allen Speiſen, die gekocht, gedünſtet oder gedämpft werden, ſelbſt an den meiſten Gemüſearten. Roh oder als ſelbſtſtändiges Gericht ſind ſie weniger zu empfehlen, ihrer ſchweren Verdaulichkeit wegen. Dem ſinnigen Künſtler kömmt es zu, den Gebrauch dieſer vortrefflichen Würze bei den Speiſen mehr oder weniger zu ordnen.

291. Knoblauch (der Knofel).

Der Knoblauch (allium sativum) beſteht aus vielen kleinen Zwiebeln, deren Anzahl ſich zuweilen auf dreißig beläuft und die in drei weißen und ſehr zarten Häuten eingeſchloſſen ſind. Man nennt dieſe einzelnen Zwiebeln Zehen, weil ſie eine den Zehen ähnliche Krümmung zeigen. Der Knoblauch hat unter allen Gattungen dieſes Geſchlechts den ſtärkſten Ge-

ruch, daher ſeine Verwendung nur ſparſam geſchehen kann. An Schöpſenfleiſch iſt derſelbe als Würze am beliebteſten, obgleich am Kalbsbraten von guter Wirkung, dennoch nur auf Verlangen, denn ſein penetranter, langanhaltender Geruch iſt nicht Jedem angenehm. Ausgezeichnet iſt ſeine nervenſtärkende Eigenſchaft.

292. Die Rocambole.

In Geſchmack und Geruch dem Knoblauch ähnlich, nur viel milder, daher eine Stellvertreterin desſelben.

293. Der Majoran.

Dieſe Würze findet ihre vorzügliche Anwendung am Gänſebraten, wo ſie von guter Wirkung iſt. Man benützt ſie auch, aber nur ſparſam, an Leber- und Blutwürſten; an Erdäpfeln in Butterſauce iſt ſie ebenfalls angenehm.

294. Der Thymian.

Iſt eine kräftige Würze beſonders für's Wildbret, Schöpſen- und für alles ſchwarze Fleiſch, ſeine Anwendung iſt häufig angezeigt, darf aber nicht zu ſtark vorherrſchen, ausgenommen bei Fiſchen, die insgeſammt dieſe Würze gut vertragen.

295. Das Lorbeerblatt.

Der Lorbeerbaum, aus Aſien abſtammend, kömmt im ſüdlichen Europa, beſonders am mittelländiſchen Meere häufig vor, und deſſen Blätter werden den nördlichen Ländern in erſtaunlicher Menge zugeſendet, daher kömmt, daß man dieſelben von ſehr verſchiedener Qualität bekömmt, wonach ſich ihre Anwendung richten muß, denn wo zwei friſche Blätter ausreichen, da können eine Handvoll alte angewendet werden. Sie geben einen gewürzhaften Geſchmack und einen angenehmen Geruch, wodurch der Speiſe ein gewiſſer Ton beigebracht wird. Man ſchreibt ihnen übrigens eine nervenſtärkende Eigenſchaft zu.

Der Thymian und das Lorbeerblatt werden gewöhnlich in Geſellſchaft verwendet. In Gläſern vor Verwitterung geſchützt, behalten ſie ihre würzigen Eigenſchaften Jahre hindurch.

296. Die Kreſſe.

Es gibt mehrere Gattungen Kreſſe, als Gartenkreſſe, Brunnenkreſſe und indianiſche Kreſſe ,alle drei werden aber ver-

ſchiedentlich als Würze gebraucht. Die Gartenkreſſe, fein geſchnitten über Butterſchnittchen als Imbiß, befördert die Eßluſt. Die Brunnenkreſſe mit Salz beſtaubt und mit Eſſig beſpritzt, wird gerne als Unterlage des Bratens angewandt, endlich die indiſche Kreſſe (Kapuziner-Blume) als Beigabe zum Salat, theils ihrer ſchönen hochrothen Blumen, die ſich gar lieblich ausnehmen, theils ihres der Brunnenkreſſe ähnlichen Geſchmackes wegen. Ihre noch nicht aufgeblühten Blumenknoſpen, ſo wie die Beeren, werden in Eſſig und Salz den grünen Gurken beigegeben; hiebei muß man jedoch auf der Hut ſein, dem der reife Same iſt ein ſtarkes Purgirmittel.

297. Der Meerrettig (der Kren).

Der Kren, nämlich die Wurzel des Meerrettigs hat einen ſcharfen beißenden Geſchmack, es gibt deren aber, die durch Cultur und Boden an Schärfe verlieren und durch eigene Süße an Geſchmack gewinnen. So der Malina-Kren, von einem Orte in Böhmen ſo benannt. Man gibt denſelben fein gerieben, mit Eſſig und etwas Zucker zu geſottenem Rindfleiſch, Schweinfleiſch und zu Schnecken; in milderer Geſtalt, als Suppenkren mit Butter, Mehl und Fleiſchbrühe zur Sauce abgerührt. Zum jungen Gänſebraten mit Milch und Mandeln, als Mandelkren. Die Wurzel hat übrigens mehrere mediciniſche Eigenſchaften.

298. Sauerampfer.

Der gemeine Sauerampfer findet ſich wild auf Wieſen und andern feuchten Orten, die Pflanze treibt einen hohen Stengel mit vielen großen herb ſauren Blättern. Der Garten-Sauerampfer hat eirunde fette Blätter von milder, angenehmer Säure und wird daher dem erſtern vorgezogen. Derſelbe dient als Würze an Suppen, beſonders an Frühlings- oder Kräutelſuppen, bei dem Spinat auf engliſche Art, und ſelbſtſtändig als Sauce, oder als Unterlage zu verſchiedenen Fleiſch- und Fiſchſpeiſen, endlich als Unterlage zu hartgeſottenen Eiern. In Geſundheitsrückſichten als blutreinigend und erfriſchend erwieſen.

(299). Die indiſchen Gewürze, als die Muskatnuß und Muskatblüthe werden ihres eigenthümlichen Geſchmackes und Geruches wegen gebraucht. Sie haben überdies den ſchätzbaren Vorzug, daß ſie die Nerven ſtärken.

(300). Das Neugewürz oder engliſches Gewürz vereinigt in ſich den Geſchmack der Gewürznelke, der Muskatnuß und des Zimmets, iſt jedoch weniger erhitzend als jedes Einzelne derſelben.

(301). Die Gewürznelke wird ihres Geruches wegen geſchätzt.

(302). Der Ingwer als Stärkung des Magens.

(303). Der Zimmt hat einen ſüßen, würzigen Geſchmack, wird daher vorzüglich bei Milchſpeiſen angewandt, übrigens iſt derſelbe anregend und etwas erhitzend.

(304). Der häufigſte Gebrauch wird jedoch vom Pfeffer gemacht, nicht des ſchwachen Geruches wegen, nicht des ſcharfen Geſchmackes wegen, der die Nerven unangenehm afficirt, ſondern jener Eigenſchaft halber, die den Magen zur Thätigkeit anreizt und daher die Verdauung befördert. Dadurch iſt deſſen ſtarker Verbrauch an fetten und rohen Speiſen motivirt.

(305). Der Cayenner Pfeffer iſt die ſchärfſte beißendſte Würze, die nur mit großer Vorſicht ſtatt unſerer Paprika gebraucht wird, weil derſelbe die Eigenthümlichkeit beſitzt, die Eßluſt zu vermehren.

XVI. Abſchnitt.

Blätteriges Gemüſe, Grünſpeiſen.

306. Spinat. (Les épinardes.)

Wenn wir mit dem Frühjahr anfangen, ſo iſt es der Spinat, welcher uns am erſten erfreut. Derſelbe wird durchgeklaubt, damit keine fremden Blätter dabei bleiben, und zugleich die allenfalls ſich vorfindenden Stezgel beſeitigt, dann in reinem Waſſer ausgewaſchen, und in vielem Waſſer mit Salz abgekocht, welches, wenn das Waſſer ein weiches iſt, in fünf Minuten geſchehen ſein kann. Derſelbe muß ſich zwiſchen den Fingern leicht zermalmen laſſen, und wird ſodann in einen Durchſchlag gegoſſen und mit friſchem Waſſer übergoſſen, um zu verhindern, daß ſeine ſchöne Farbe leide. Nach dem Auskühlen wird derſelbe nur handvollweiſe herausgenommen, und möglichſt ſtark zwiſchen den Händen ausgedrückt. Die Bereitung geſchieht auf zweierlei Weiſe, entweder als Zuſpeiſe mit einem beliebigen Belege von Schinken, Coteletten, Zungen, Farcewürſtchen, gebackenen Fiſchen, Pickelhäringen u. dgl., oder als ſelbſtſtändiges Gericht mit Semmelkruſten, oder als Unterlage zu Fricandeaux u. dgl. Im erſten Falle wird der Spinat fein geſchnitten, dann wird auf einen Teller voll eine mittelkleine Zwiebel fein geſchnitten, mit acht Loth Schmalz und einem Löffel voll

Mehl lichtgelb geröſtet, der Spinat hinein gethan, verrührt, und mit der Fleiſchbrühe ſo weit genäßt, daß er dickflüſſig wird, derſelbe wird nun hinreichend geſalzen, und mit einer Meſſerſpitz voll weißem Pfeffer und der Hälfte ſo viel geriebener Muskatnuß gewürzt, ohne ihn weiter kochen zu laſſen. Im zweiten Falle kommt der fein geſchnittene Spinat in eine Caſſerolle und wird über ſchwachem Feuer mit einem halben Pfund Butter, die kleinweiſe hinzu kömmt, bis zum kochend Heißwerden verrührt, dem vorhergehenden gleich gewürzt und ſogleich angerichtet. Man darf nicht außer Acht laſſen, daß bei der zweiten Art das Gericht um die Hälfte weniger ausgibt. In Niederland und England pflegt man, um dem Spinat in ſeinem äußerſt ſchwachen Geſchmack aufzuhelfen, ein Drittheil Sauerrampfer in etwas Butter zu dünſten, und dann denſelben beizumengen.

Ein Herr König, in Rumors Geiſt der Kochkunſt, ereifert ſich gegen den üblen Brauch, die Gemüſe in Waſſer abzukochen, indem dadurch ihre beſten Säfte ausgezogen und nutzlos verloren gehen. Wir müſſen dem Herrn beiſtimmen, wenn er ſeine Behauptung nur auf einige Gemüſearten, als: den Sauerampfer, gekrauſten Salat und die grünen Erbſen einſchränkt, ſelbſt das ſüße Kraut laſſen wir ihm drein gehen, denn dieſe Species werden überall und von jeher ſo behandelt. Dagegen möchten wir wiſſen, wie er es mit den Kohlarten, als: Kopfkohl, Sproſſenkohl, Blumenkohl, grüne Fiſolen und ſo viel andern, die ſich gar nicht dünſten laſſen, hält? Der Spinat läßt ſich recht leicht dünſten, behält aber einen herben unangenehmen Geſchmack, an den ſich ſchwerlich Jemand gewöhnen möchte.

307. Häuptelſalat. (Laitue.)

Wenn der Salat noch jung, daher noch zart iſt, ſo wird derſelbe mit Eſſig und Oehl verwendet, und zwar auf folgende Weiſe: Nachdem die Häuptel von den gröberen Blättern entblößt ſind, werden ſie nach ihrer Stärke, in ſechs oder acht Theile geſchnitten und ſorgſam durchgeſehen, ſind ſie rein genug, daß man ſie nicht auswaſchen darf, ſo iſt das ſehr gut, ſind ſie mit Erde oder Sand verunreinigt, ſo muß mit Durchwaſchen nachgeholfen werden, von da kommen ſie in eine Serviette und werden ſo lange heftig geſchnellt, als noch einige Tröpfchen Waſſer ausſpritzen. Nun werden auf eine gewöhnliche Salatſchale ein Löffel voll feingeſchnittene Schalotten, eben ſo viel Bertram und die Hälfte ſo viel Kerbelkraut nebſt der gehörigen Menge Salz und zwei Meſſerſpitzen voll weißer Pfeffer über den Salat geſtreut, mit vier Löffel voll ſtarkem Tafeleſſig und acht

Löffel voll des feinſten Tafelöhls begoſſen und eine ziemliche Weile genau durcheinander gemengt. Zuletzt kommen einige Eierdotter zerſchnitten hinzu. Die Beigabe von Sardellen wird nur auf beſonderes Verlangen beigemengt. Das Weſentlichſte iſt und bleibt viel feines Oehl und ein langes Mengen.

308. Gebrühter Salat. (La salade au beurre.)

Wenn der Häuptelſalat zu ſtark wird, ſo verliert derſelbe an Zartheit, und dann wird er gerne abgebrüht. Zu dieſem Zweck werden acht bis zehn Loth Butter mit vier Löffel voll Tafeleſſig und der bei dem Vorhergehenden angegebenen Würze aufgekocht, der Salat hinein gethan, und nur ſo lange ſchnell durcheinander gemengt, als nöthig iſt, daß derſelbe durch und durch warm werde.

Speckſalat wird auf dieſelbe Weiſe bereitet, nur daß anſtatt Butter kleinwürflich geſchnittener Speck, und zwar zwölf Loth, bis zum Gelbwerden erhitzt wird.

309. Bundſalat. (La romaine.)

Der zarte Bundſalat wird gerne kalt mit Eſſig und Oehl genoſſen, und in dieſem Falle wie der Häuptelſalat behandelt. Derſelbe eignet ſich aber auch zum Dämpfen und wird daher als Zuſpeiſe benützt. Zu dieſem Zweck wird der Salat, nachdem die gröbern Blätter abgenommen und derſelbe ausgewaſchen iſt, in daumenbreite Stücke geſchnitten, und eine ſtarke Salatſchale voll mit acht Loth Butter gedünſtet, weil aber die Salatblätter ſtark pauſchen und bei dem Dämpfen ſehr zuſammen fallen, ſo wird eine zweite Schale voll nachgegeben. Hat nun das Dünſten ſo lange gedauert, daß ſich der Salat zwiſchen den Fingern leicht zermalmen läßt, ſo werden zwei Kaffeelöffel voll Mehl mit einem halb Ei kleinen Stück Butter gut abgerührt und kleinweiſe in den Salat gethan und unter ſtarkem Rühren aufgekocht. Bei dem Dünſten hat ſich viel Saft gebildet, durch den Zutritt des Mehls wird derſelbe in eine Sauce umgeſtaltet, und der Salat erſcheint gehörig gebunden, in dickflüſſiger Form. Salz und weißer Pfeffer iſt die einzig übliche Würze, wenn aber der ſonſt eigenthümlich lieblich bittere Geſchmack vorſchlagen ſollte, ſo wird auch ein wenig Zucker beigegeben.

310. Gekrauſter Salat. (La chicorée garnie.)

Dieſer Salat wird dem vorhergehenden gleich bereitet, derſelbe enthält aber etwas mehr Bitterſtoff, und um den zu mil-

dern, wird bei dem Garmachen etwas Obers zugegoſſen, um aber das Gericht nicht zu dünn zu bekommen, muß ein kleines wenig mehr Mehl mit der Butter abgerührt werden. Solche Gemüſe gehören übrigens ſchon zu den feinern Zuſpeiſen, bekommen daher ausgewähltere Belege, z. B. Fricandeaux (geſpickte Kalbsnuß Coteletten, gebackene Hühner u. dgl.).

311. Spargel mit Butterſauce. (Les asperges sauce au beurre.)

Der dickſtämmige ſchöne Spargel erſcheint zwar in der Reihe der feinen Gemüſe, bildet aber ein ſelbſtſtändiges, werthvolles, nobles Gericht, deſſen Auftragen vor dem Braten ſtattfindet, um durch ſeinen feinen und milden Geſchmack die Empfänglichkeit der Geſchmacksnerven wieder herzuſtellen, damit der Braten und was folgt mit neuem Vergnügen genoſſen werden könne. Dieſe Aufgabe kömmt zwar allen feinen Gemüſearten zu, wird aber von keinem andern in ſolchem Grade erreicht. Die Zurichtung iſt wohl die einfachſte von der Welt. Die feinen am Stamme anliegenden Blättchen werden abgeklaubt, die Stämme behutſam von der allenfalls anklebenden Erde abgewaſchen, dann in handſtarke Büſchel gebunden, und in geſalzenem Waſſer ohne eine andere Zuthat weich gekocht, welches in zwanzig bis dreißig Minuten ſtattfindet, es darf übrigens nie ſo lange geſchehen, daß der Stamm beim Herausheben ſich ſtark biege, ein zartſprödes Weichen unter dem Drucke des Fingers gibt ein ſicheres Zeichen. Derſelbe wird auf eine zuſammengelegte Serviette angerichtet, und ihm eine einfache, ungeſäuerte Butterſauce (ſ. 59) beigegeben.

(312). Man pflegt ſtatt der Butterſauce den geſottenen Spargel auch mit heißer Butter, in welcher Semmelbröſeln geröſtet ſind, zu überbrühen. Dieſe Bereitungsweiſe ſtehet der vorhergehenden nach.

313. Spargel-Erbſen. (Les pois d'asperge.)

Eine andere Gattung Spargel, der nur grüne Wurzelſchößlinge treibt, wird als Beigabe an andere Speiſen, als Suppen und Eingemachtes (die ſaueren ausgenommen) benützt. Zu dieſem Zweck werden die Stämmchen ſtark gebogen, wobei ſie, ſo weit ſie mürbe ſind, gewöhnlich in ihrer Mitte abſpringen; der untere Theil iſt zu nichts nütze. Die Stängelchen werden nun von den Blättchen befreit, in erbſenkleine Stückchen geſchnitten, in Salzwaſſer abgekocht, gut abgeſeiht, mit guter

dicker Butterſauce (ſ. 59) ſo weit aufgegoſſen, daß ſie ein ſchwerflüſſiges Gericht geben, das mit etwas Salz, Muskatnuß und wenigem Zucker gewürzt, und mit Umkränzung von gebackenen Semmelkruſten aufgetiſcht werden. Sollte ſich's finden, daß ſie durch Waſſerauskochen die Sauce verdünnen, und daher zu dünnflüſſig würden, ſo muß man drei bis vier Eierdotter hinein ſchlagen, und über dem Feuer behutſam ſchwenken, bis die Dotter das Ganze dicklich binden.

Zu Suppen und Eingemachten werden ſie in längere Stückchen geſchnitten.

314. Grüne Erbſen mit Butter. (Les pois verts au beurre.)

Je jünger die Erbſen, deſto feiner ihr Geſchmack, daher die abweichenden Preiſe zwiſchen zwanzig Kreuzer und zwei Kreuzer das Seidel. Nach dieſem Maaß werden ſie nämlich verkauft. Zu einem Gerichte werden acht Seidel in einer Casserolle, mit vielem Waſſer ausgewaſchen, dann mit acht Loth Butter zwiſchen den Händen ſo abgeknetet, daß die Butter ſie gleichſam umſpielt, jetzt wird das Waſſer ganz abgeſeiht und die Erbſen mit einem zuſammengebundenen Büſchel grüner Zwiebel und Peterſilie, genau bedeckt, ſcharf gedünſtet; ſie geben viel Saft, und bevor derſelbe verdampft, ſollen ſie vollkommen weich ſein. Nun wird das Büſchel herausgehoben, ſtatt deſſen kommt ein ſchwacher Löffel voll Mehl mit ſechs Loth Butter gut abgerührt hinzu, und bis zum Verdicken über dem Feuer fortbewegt. Endlich kommen noch vier Eierdotter hinzu, und wenn alles, bis zum Schwerflüſſigſein verbunden iſt, werden ſie etwas geſalzen, und mit einem Löffel voll Zucker und einem Kaffehlöffel voll feingeſchnittener grüner Peterſilie gewürzt, mit gebackenen Semmelkruſten aufgetiſcht.

315. Grüne Erbſen mit gebackenen Hühnern. (Les pois verts garnis de poulets frits.)

Die Erbſen werden den vorhergehenden gleich bereitet. Die gebackenen Hühneln (ſ. 142) dienen dann als Beleg. In ſolcher Geſtalt werden ſie als Eingemachtes betrachtet.

316. Grüne Erbſen als Zuſpeiſe. (De gros pois.)

Die weniger feinen, ſelbſt die groben Erbſen, vier Seidel ungefähr, werden mit einer ſtarken Salatſchale voll Bundſalat

(ſ. 309) bis zum beiderſeitigen Weichwerden gedünſtet, dann ebenſo wie dort beendet, und mit einer beliebigen Fleiſchgattung, oder an Faſttagen mit Fiſchbelege aufgetiſcht.

317. Grüne Fiſolen mit Semmelkruſten. (Les haricots verts pour entremets.)

Mit den grünen Fiſolen iſt es wie mit den grünen Erbſen, je kleiner, deſto vorzüglicher. Sie werden in der erſten Zeit gezählt und nach Hunderten verkauft. Von ſolchen Kleinfinger langen, Spagat dünnen, noch faſt runden Fiſolen braucht man acht Hundert für eine anſtändige Schüſſel. Es werden die Anſätze von den Stengeln und Spitzen abgebrochen, dieſelben dann ausgewaſchen und in kochendes Waſſer geworfen; da dies vorzugsweiſe weiches ſein ſoll, man es aber nicht überall zur Hand hat, ſo iſt rathſam, dasſelbe erſt eine Weile kochen zu laſſen, dann ein Paar Löffel voll ſchwache Lauge (nämlich einen Löffel voll Aſche mit einem Glas voll warmen Waſſers angeſetzt und nach einiger Zeit, wenn alles klar geworden, durchgeſeiht) hinzu gethan, die Fiſolen hinein und ſobald ſie zartſpröde (vor zu weichem Kochen muß man ſich hüten) zwiſchen den Fingern weichen, abgeſeiht. Nach dem Abtropfen werden ſie mit zwölf Loth Butter über ſcharfem Feuer ſchnell erhitzt und durcheinander geſchwungen. Sie geben viel Waſſer von ſich, dieſes ganz zu verdünſten, bevor ſie zu weich werden, iſt nicht möglich, deshalb werden zwei Kaffeelöffel voll Mehl, mit zwei Loth Butter abgerührt, den Fiſolen in kleinen Bröckchen beigegeben, mit etwas Salz, einem Kaffeelöffel voll ſehr feingeſchnittenen Schalotten, eben ſo viel grüner Peterſilie und etwas weißem Pfeffer gewürzt und ſtark durcheinander geſchwungen, bis ſich alles zu einem Ganzen genau verbunden hat, dann werden ſie mit einer Bekränzung von Semmelkruſten aufgetiſcht. Die Würze von Limonienſaft iſt nicht allgemein angenommen. Solch ein eben ſo feines als koſtſpieliges Gericht wird immer nur als Zwiſchenſpeiſe vor dem Braten aufgetiſcht.

Ich kann mich nicht enthalten, auf das Weichmachen des Waſſers aufmerkſam zu machen; dieſe geringe Beigabe von zwei Löffel voll ganz ſchwacher Lauge in zwei Maaß Waſſer reichen hin, die Fiſolen in ſehr kurzer Zeit weich, ſchön grün, und von feinem Geſchmack zu erhalten, da im harten Waſſer dieſelben durch zu langes Kochen ihre anſprechende Farbe und den feinen Geſchmack verlieren, übrigens auch nie zartſpröde, ſondern zähe werden. Ganz ſo verhält es ſich mit allen Gemüſen, die im Waſſer gekocht werden. Hinſichtlich der Geſundheit iſt dieſe homöopathiſche Beigabe

von gar keiner nachtheiligen Wirkung, im Gegentheil, ſie iſt empfehlenswerth, weil alles, was für den Magen gut prädisponirt wird, ſich leicht verdaut.

318. Grüne Fiſolen als Zuſpeiſe. (Les haricots verts garnis.)

Der Genuß der feinen Fiſolen dauert nicht lange, da ſie immer ſtärker werden; aber auch die großen geben einige Monate hindurch vortreffliche Zuſpeiſen. Die nun immer größer werdenden Fiſolen, eigentlich Schoten der Fiſolen haben über dem Rücken einen ſtarken Faden, der bei dem Sieden nicht erweicht, und daher abgenommen werden muß, welches am leichteſten geſchieht, wenn man den Anſatz vom Stängel über den Rücken hin abbricht, der Faden bleibt an dem Stängel hängen, und läßt ſich von dem ganzen Rücken herabziehen. Die Schoten ſind nun zu groß, um ſie ohne weiters zuzurichten. Sie müſſen zerſchnitten werden, und um ſie den kleinen ähnlich zu machen, ſchneidet man ſie etwas ſchief, der Länge nach, ſo daß eine Schote vier bis fünf kleine Stiften gibt. Eine Eigenthümlichkeit dieſer zarten Frucht beſteht darin, daß ſie die Schärfe des beſten Meſſers auffallend ſchnell abſtumpfen, und man genöthigt wird, dasſelbe oft zu friſchen. So geſchnitten werden die Fiſolen den vorhergehenden gleich, weich gekocht, und war es gut dort etwas Lauge beizugeben, ſo wird dieſes hier zu einer Nothwendigkeit, denn je größer ſie geworden, je ſchwerer kochen ſich dieſelben.

Es gibt nun mehrere Arten ſie zurecht zu machen, die feinſten werden nach der oben angegebenen Weiſe bereitet, die weniger feinen werden blos mit etwas Butter und fetter Brühe befeuchtet, mit einem Löffel voll Schalotten, der Hälfte ſo viel grüner Peterſilie, Salz und Pfeffer gewürzt und ſcharf überdünſtet.

Die ganz groben werden aber eingebrennt; es wird nämlich eine mittelgroße Zwiebel fein geſchnitten, in acht Loth Butter mit einem Löffel voll Mehl ſo lange geröſtet, bis die Zwiebel anfängt gelb zu werden, jetzt werden die abgeſeihten Fiſolen hinein gethan, mit etwas fetter Fleiſchbrühe genäßt und durcheinander gemengt, damit die Einbrenn ſich in eine Sauce umgeſtalte, dann werden ſie den vorhergehenden gleich gewürzt und etwas verkocht. In Ermangelung der Schalotten iſt die Würze von Knoblauch oder der Rocambole anzuempfehlen. Als Zuſpeiſe an Fleiſch- und Faſttagen müſſen ſie einen Beleg von beliebigem Fleiſch oder Fiſch erhalten. Die grünen Fiſolen blos

geſotten, werden auch mit Eſſig und Oehl (ſ. 274) als Salatſpeiſe aufgetiſcht.

319. Blumenkohl mit Butterſauce. (Les choufleurs sauce au beurre.)

Nicht die größten, ſondern die weißeſten gedrungenſten Roſen, Blumen oder Carfiol ſind auszuſuchen. Die Stengeln werden bis auf ein Paar Finger breit unter der Roſe abgeſchnitten, die Roſe ſelbſt von allen ſie umſchließenden Blättchen, und der Stengel von der grünweißen Haut entblößt, und vorzügliche Aufmerkſamkeit auf die weißgrünen Würmer gewendet, welche an den Aeſtchen in der Roſe zu liegen pflegen und wahrzunehmen ſind. So gereinigter Carfiol wird in geſalzenem Waſſer mit einem Stückchen Butter weich gekocht; aus dem Sude auf ein reines Tuch gelegt, damit das Waſſer vollends abfließe, dann wird derſelbe auf eine Schüſſel oder in eine Porzellan-Caſſerolle gehäuft angerichtet, und mit einer einfachen Butterſauce (ſ. 59) begoſſen.

320. Blumenkohl mit Käſe. (Les choufleurs au parmesan.)

Zu dem vorhergehenden Blumenkohl wird eine weniger fette, aber etwas dicker gehaltene Butterſauce (ſ. 59) genommen, der Kohl in eine Kuppelform feſt aneinander gelegt und über die Schüſſel geſtürzt, dann mit der Sauce gleichförmig übergoſſen, mit fein geriebenem Käſe (am beſten Parmeſankäſe) dick beſtreut, in die Bratröhre geſtellt und zeitweiſe umgedreht, bis der Käs ſchmelzend eine feine goldgelbe Kruſte bildet. Da es aber gewagt iſt, ein Porzellan-Gefäß einer ſolchen Hitze auszuſetzen, ſo pflegt man, um ſich vor Schaden zu ſchützen, eine ſtarke eiſerne Schaufel glühend zu machen, und über das Gericht ſo lange von allen Seiten zu halten, bis der Zweck erreicht iſt.

321. Kohl als Zuſpeiſe. (Les choux.)

Es gibt mehrere Arten den Kohl zuzubereiten. Die einfachſte und ſchmackhafteſte dürfte die folgende ſein: der Kohl wird nämlich von den groben Blättern entblößt, von einander geſpalten, der Strunk ausgeſchnitten, die Blätter gut durchgeſehen, daß ja kein Wurm verborgen bleibe, und nun in geſalzenem Waſſer weich gekocht. Dann wird derſelbe abgeſeiht, zwi-

ſchen den Händen gut ausgepreßt und fingerbreit überſchnitten; endlich eine Schüſſel voll mit acht Loth Butter und einer Schale voll fetter Fleiſchbrühe genäßt und ſo lange langſam geröſtet, bis die Feuchtigkeit größtentheils verdunſtet iſt. Die Würze beſteht nur in Salz und Pfeffer. Da der Kohl gerne Blähungen verurſacht und den Pfeffer gut verträgt, ſo pflegt man denſelben nicht zu ſparen, um die Verdauung zu beſchleunigen.

Die zweite Art iſt den Kohl einzubrennen, es wird nämlich acht Loth Butter oder Schmalz, am liebſten Schweinſchmalz mit einer fein geſchnittenen Zwiebel und einem Löffel voll Mehl braungeröſtet, der weich gekochte und überſchnittene Kohl hinein gethan, mit etwas fetter Brühe genäßt, mit Salz, Pfeffer und etwas wenigem Knoblauch gewürzt und verkocht. Die dritte Art endlich

322. Gedämpfter Kohl mit Rebhühnern.
(Les choux aux Perdrix.)

Der halbweich in Waſſer abgekochte Kohl wird nach dem Abſeihen und Auspreſſen in halben Häupteln in eine mit blattweiſe geſchnittener Zwiebel und dünnen Speckplatten belegte Caſſerolle gethan, lagweiſe mit Salz und Pfeffer beſtaubt, mit Speckplatten bedeckt, mit fetter Fleiſchbrühe angefeuchtet, und nun genau bedeckt, damit der Dampf nicht entgehen könne, langſam gar gedämpft. Eine kurze Zeit vor dem Garwerden kommen zwei bis drei gedämpfte oder gebratene Rebhühner hinein und es wird noch eine Weile zuſammen gedämpft, dann aber aufgetiſcht.

323. Braunkohl mit Kaſtanien.

Der Braunkohl, eine Abart des grünen oder Gartenkohls, wird erſt ſpät im Herbſte, wenn ſchon einige Reife über denſelben gekommen ſind, als gehörig reif betrachtet, dann aber in Waſſer völlig weich gekocht, ausgepreßt, fein geſchnitten und endlich dem eingebrennten Kohl gleich gar gemacht. Ein Pfund Kaſtanien werden gebraten, rein abgeſchält, entzwei geſchnitten, eine Weile mit gedünſtet und das Ganze dann mit Salz, Pfeffer, und etwas Zucker gewürzt und mit einem Beleg von Bratwürſtchen oder Kaiſerfleiſch, oder auch mit beiden zugleich aufgetiſcht. Das Eigenthümliche bei dieſem Gericht iſt die Würze von Zucker.

324. Süßes Kraut. (Les choux blancs.)

Der Weißkohl oder das ſüße Kraut wird von den äußern groben Blättern befreit und die zarten weißen Blätter ohne den Strunk und die gröberen Rippen dünnfädig geſchnitten und mit acht bis zehn Loth Butter gedünſtet; die friſchen Blätter geben ſo viel Feuchtigkeit, daß man nicht nöthig hat, dieſelben während dem Dünſten anderweitig zu näſſen. Nach dem völligen Weichwerden, und wenn der Saft verdampft iſt, welches in derſelben Zeit zu geſchehen pflegt, wird dasſelbe mit Salz und Pfeffer gewürzt, und mit einer beliebigen Fleiſchart aufgetiſcht. Das Anſäuern, während des Dünſtens die Würze von Kümmel, von geröſteter Zwiebel, wird nur auf Verlangen angewandt. Eben ſo das Einbrennen.

Süßes Kraut mit Schweinfleiſch wird ganz ſo behandelt, nur daß man Jungſchweinenes nehmen muß, damit das Fleiſch mit dem Kraut zugleich gar werde, und iſt das Fleiſch fett, ſo darf nicht ſo viel Butter genommen werden, übrigens iſt hier die Würze von Kümmel geboten, weil das Schweinfleiſch den Kümmel gut verträgt, und weil derſelbe insbeſondere die Verdauung befördert und die Blähungen abhält oder auch ableitet.

325. Saueres Kraut. (La choucroute.)

Das ſauere Kraut iſt bekanntlich das gegorene ſüße Kraut. (Bei dem Aufbewahren der Früchte wird das Säuern desſelben vorkommen.) Durch das lange Liegen im Salze und die Umwandlung der Säfte wird die Fiber oder der Faſerſtoff des Blattes hart, denn, wenn dasſelbe Blatt des ſüßen Kohls in einer halben Stunde weich geworden, muß vollkommen ausgegorenes zwei Stunden lang dünſten und man erlangt den Zweck doch ſehr unvollkommen. Daher wird das Kraut immer erſt in Waſſer weich gekocht, und dann entweder gedünſtet oder eingebrennt gargemacht.

326. Gedünſtetes Kraut. (La choucroute étuvée.)

Dies wird nach dem oben Geſagten erſt mit Waſſer weich gekocht, man darf nur ſo viel Waſſer anwenden als nöthig iſt, um dasſelbe gehörig zu näſſen; in der zum Weichwerden nöthigen Zeit iſt das Waſſer bis auf einen kleinen Theil verdampft. Nun wird auf eine Menge, die für acht Perſonen ausreichen ſoll, und in anderthalb Maaß rohen Krauts enthalten ſein dürfte,

eine mittelgroße Zwiebel dünnſtiftlich geſchnitten und mit zwölf Loth, ebenfalls klein geſchnittenem Speck gelb geröſtet, in das Kraut gethan, mit einigen Löffeln fetter Fleiſchbrühe noch angefeuchtet, und bis zum völligen Verſchwinden der ſichtbaren Feuchtigkeit fortgedünſtet. Dieſes Dünſten, vorausgeſetzt, daß Feuchtigkeit vorhanden iſt (denn ohne dieſelbe wäre es Schmoren, ein geſchmortes Kraut iſt aber ein Unding), kann Tagelang dauern, nur muß Sorge getragen werden, daß es nicht anbrenne, welches durch oft wiederholtes Aufrühren verhindert wird. Auf dieſem langen Dünſten beruht die Meinung, daß je öfter das Kraut aufgewärmt, deſto ſchmackhafter es werde. Um dieſe Speiſe ſchmackhafter zu erhalten, dünſtet man gerne Schweinfleiſch: als Schweinsohren, Füße, die fleiſchigen Theile des Kopfes, wie überhaupt alle verwendbaren Abfälle mit. Bei dem Auftiſchen wird dasſelbe gerne mit Bratwürſten, geſelchten Würſten, mit Selchfleiſch, Schweinsbraten, mit Rebhühnern, ja ſogar mit Faſanen belegt und hebt ſich auf dieſe Weiſe zu einem luxurioſen Gericht.

Das eingebrennte, weniger in Anſehen ſtehende Kraut, wird gleich dem vorhergehenden vorerſt weich geſotten, dann wird eine Zwiebel mit acht Loth Schmalz (Schweinſchmalz iſt vorzuziehen) und einem ſtarken Löffel voll Mehl braun geröſtet, in dasſelbe gethan, gut verrührt mit fetter Brühe bis zur Dickflüſſigkeit verdünnt, und noch längere Zeit verkocht. Die Belege wie oben. Das Sauerkraut hat aber nicht immer den gleichen Geſchmack, das nach dem Einmachen ſechs Wochen alte, wo man es zu verkochen anfängt, iſt in der Regel zu wenig ſauer, dasjenige, welches ein halbes Jahr lang unangetaſtet geblieben, iſt zu ſauer; in beiden Fällen muß man nachzuhelfen ſuchen, und zwar im erſten durch Zuſatz von etwas Eſſig, im zweiten durch leichtes Auswaſchen in friſchem Waſſer.

XVII. Abſchnitt

Wurzeln und Knollen.

327. Gelberüben als Gemüſe. (Les carottes.)

Zu einfachem Gemüſe werden die Gelberüben reinlich abgeſchabt, in Waſſer abgeſpült, in daumenbreite Stücke, dieſe in dünne Blätter und dieſe erſt in feine Stiften geſchnitten und zwei Maaß derſelben mit acht Loth Butter gedünſtet, bis die

Feuchtigkeit, deren ſie im Anfange entlaſſen, verdunſtet iſt, dann werden ſie mit einem ſchwachen Löffel voll Mehl geſtaubt durch einander geſchwungen, mit etwas fetter Brühe genäßt und durcheinander gemengt, ſo daß es ein dickflüſſiges Gericht gibt, ſie werden nur mit etwas Salz (ſie vertragen nicht viel) und Zucker gewürzt und langſam gar gekocht. Als Gemüſe nehmen ſie gerne alles Fleiſch, gebackenes, geröſtetes und gebratenes und vorzüglich das junggeſelchte Kaiſerfleiſch als Garnirung oder Belege auf.

328. Gedünſtete Gelberüben. (Les carottes étuvées.)

Gedünſtet werden die Rüben gewöhnlich als Garnirung zu andern Speiſen verwendet, und zu dieſem Zweck nicht mehr ſtiftlich geſchnitten, ſondern mit einem Federkiel dünnen Ausſtecher in daumenlange Würſtchen, oder mit einem Hohleiſen in Haſelnuß kleine Knöpfchen ausgeſtochen, oder auf die in großen Küchen gebräuchliche ſehr mühſame Art in der Form der Oliven zugeſchnitten. Eine Maaß ſolcher Rüben werden dann mit acht Loth Butter, etwas Salz und Zucker ganz weich gedünſtet; das wiederholte Umſchwingen darf nicht vernachläſſigt werden, um dem Anlegen und Braunwerden vorzubeugen.

329. Ein Mus von Gelberüben. (La purée de carottes.)

Die rein abgeſchabten Gelberüben werden dünnblättrig geſchnitten und mit einer halben Zwiebel (gleichfalls klein geſchnitten) in acht Loth Butter, wenn zwei Maaß ſolcher Rüben zu behandeln wären, völlig weich gedünſtet, ſie werden nun durch ein Sieb geſtrichen, wieder in die Caſſerolle gethan, mit vier Loth friſcher Butter, in welcher zwei Kaffehlöffel voll feines Mehl abgerührt wurden, in kleinen Stückchen belegt, mit Salz, Zucker und ein klein wenig Muskatnuß gewürzt, und unter ſchnellem Rühren bis zum Kochen erhitzt, und dann mit einer beliebigen Garnirung aufgetiſcht.

Dieſes Mus in einer mürben Kruſte mit ſchnell abgebratenen Bratwürſtchen gemengt gibt eine ſchmackhafte Caſſerollpaſtete.

330. Kohlrüben als Gemüſe.

Die Kohlrüben (Kohlrabi) ganz jung verwendet geben ein vorzügliches Gericht; wenn ſie aber ihre gehörige Größe erreicht

haben, ſo iſt ihr zarter Geſchmack verloren und ſie ſind dann gewöhnlich holzig, wodurch viel an ihrer Maſſe verloren geht. Sie werden ganz dünn geſchält und in dünne Rippchen geſchnitten, was ihnen die Form der Mondſcheinchen gibt; dann werden zwei Maaß ſolcher Rippchen mit acht Loth Butter behutſam gedünſtet, und wenn die meiſte Feuchtigkeit verdünſtet iſt, mit einem Löffel voll feinem Mehl geſtaubt, durch einander geſchwungen, mit etwas fetter, kochender Brühe ſo weit aufgegoſſen, daß es unter ſanfter Bewegung dickſaucig wird, und endlich langſam weich gekocht; ihre Würze beſteht in mäßigem Salz, Zucker und einen Gedanken Muskatnuß. Ihr Beleg iſt wie bei den Gelberüben, vorzüglich aber auch junge, gebratene Enten.

331. Gedünſtete Kohlrüben. (Les chou - raves.)

Gehören wie die Gelberüben (ſ. 327) zur Garnirung anderer Speiſen und werden auch ganz ſo behandelt.

332. Gemiſchte Zuſpeiſe als warme Paſtete. (La macedoine.)

Eine gleiche Menge gedünſteter Gelberüben und Kohlrüben werden mit einer weißen Sauce (ſ. 44), welche mit eben ſo viel kochendem Obers, als ſie der Menge nach beträgt, verdünnt, und dann über ſcharfem Feuer zur dicken Sauce ſchnell abgedämpft und mit Glace verſtärkt worden iſt, begoſſen und durcheinander geſchwungen. Dieſes fein ſchmeckende Gericht, das durch Beigabe von Schneideſpargel, Champignons, zerſchnittenen Hahnenkämmen und Nierchen gleichſam veredelt worden, erſcheint in einer mürben Kruſte mit einer geſpickten Kalbsnuß belegt, als eine warme Paſtete.

333. Weiße oder Feldrüben. (Les navets.)

Werden ſo behandelt wie die Kohlrüben, (ſ. 331) nur daß ſie in kleine Würfel geſchnitten und angebräunt gedünſtet werden. Sie enthalten mehr Zuckerſtoff als Erſtere.

334. Waſſerrüben als Gemüſe.

Die Waſſerrüben zeichnen ſich von den Feldrüben durch einen prickelnden ſchärferen Geſchmack aus und fordern eine ſtärkere Würze von Zucker. Als Unterſcheidungszeichen werden

ſie Kleinfinger dünn geſchnitten, übrigens aber den Feldrüben gleich behandelt. Zu ihrem Beleg zieht man Schweinfleiſch mit denſelben gedämpft allem Übrigen vor.

335. Scherrüben.

Dieſe kleinſte zierlich ſeltene Gattung Rüben haben nebſt dem ihnen eigenthümlichen, einen noch ſchärferen und prickelndern Geſchmack. Sie werden zum Unterſchiede in ſpitze dünne Zapfen geſchnitten, welches auch ihrer Naturform entſpricht. Da ſie ihrer Schärfe wegen viel Zucker fordern, ſo werden acht Loth desſelben mit eben ſo viel Butter ſo erhitzt, daß der Zucker braun wird, dann werden die Rüben hinein gethan und langſam gedünſtet, bis alles gleichförmig vertheilt iſt, darauf wird etwas brauner Sauce (ſ. 45) über ſelbe gegoſſen, womit ſie völlig weich gekocht werden. Dieſe Speiſe gehört zu den ſelteneren, wird daher nur mit abgeſottenen, in lange Schnitte geſpaltenen Schweinsohren belegt.

336. Kartoffeln in der Schale (Erdäpfel).
(Les pommes de terre.)

Die gewöhnliche Art die Kartoffeln in der Schale zu ſerviren, beſteht darin, daß man ſie im Waſſer ſo lange kochen läßt, bis ſie anfangen aufzuſpringen, dann wird das Waſſer abgeſeiht, und der Topf bedeckt noch eine kleine Weile ſtehen gelaſſen, damit die Hitze fortwirkend dieſelben vollkommen gar mache. Nun werden ſie in einer zuſammen gelegten Serviette aufgetiſcht und friſche Butter beigeſetzt. Eine kleine Umänderung in dieſem Verfahren beſteht darin, daß man die Erdäpfel in Dampf kocht, man gibt nämlich nur Daumen hoch Waſſer in den Topf und ſtellt einen Daumen hoch über dasſelbe ein fein durchlöchertes Brettchen oder ein ähnliches Blatt von Blech. Der Topf wird dann mit Erdäpfeln gefüllt, bedeckt, und nun gekocht. Das Waſſer, welches auf dem Sparherde nur von unten die Hitze empfängt, verdämpft, und die Dämpfe machen die Erdäpfel gar. Warum die Erdäpfel auf dieſem Wege beſſer ſein ſollen, iſt nicht auszumitteln, da die Dämpfe ſich an den kühleren Erdäpfeln condenſiren und wieder zu flüſſigem Waſſer werden, dieſelben daher eben ſo viel davon einſaugen können, als wenn ſie im Waſſer ſelbſt lägen. Uebrigens liegt in der Natur dieſer Frucht ſelbſt das ſicherſte Präſervativ gegen das Einſaugen, weil ſie fünf und ſiebenzig Procent Waſſer als ihren weſentlichen Beſtandtheil enthalten. Außerdem haben jene Erdäpfel, die in der

Röhre gebraten werden, und wozu das Waſſer keinen Zutritt hat, keinen andern Geſchmack außer jener Modificirung, die durch das Anbrennen der Schale entſteht. Die in der Bratröhre behandelten werden ebenfalls in Servietten aufgetiſcht und friſche Butter beigeſetzt.

337. Abgebrühte Erdäpfel. (Les pommes de terre au beurre.)

Die Erdäpfel (die kleinen ſind gewöhnlich beſſer als die großen) werden roh geſchält, rein ausgewaſchen und eine kleine Schüſſel voll in einem angemeſſenen Topf mit kaltem Waſſer nebſt Salz und einem Stückchen Butter ins Kochen gebracht, ſobald ſie zu zerfallen anfangen, wird das Waſſer abgeſeiht und dieſelben auf die gehörige Schüſſel gethan und mit acht Loth recht heiß gemachtem Schmalz, in welchem im Augenblick des Gebrauchs ein fein geſchnittener Zwiebel gelbbraun geröſtet worden, überbrüht. Dieſe einfache Weiſe wird von vielen als die Beſte betrachtet, weil durch dieſe der Erdapfel am ſchmackhafteſten erſcheint.

338. Erdäpfelmus (oder geſtrote Erdäpfel). (Une purée de pommes de terre.)

Die vorhergehenden Erdäpfel werden ſtatt in Waſſer, in ſüßer Milch ſo lange gekocht, bis ſie zerfallen, dann werden ſie mit dem Löffel zu einem Mus zerrührt und mit acht Loth kleinbröcklich beigegebener Butter auf's Genaueſte vermengt. Kömmt dieſes Mus als ſelbſtſtändige Speiſe auf den Tiſch, ſo wird ſeine Oberfläche mit fein geſchnittener braun geröſteter Zwiebel gleichſam verziert. Als Unterlage zu geſpickten Speiſen bleibt die Zwiebel weg. Da die Erdäpfel ein jedes Fett gut annehmen und viel von demſelben abſorbiren, ſo wird dieſes Mus als eine feine Zwiſchenſpeiſe vor dem Braten in feinen kleinen Semmelkruſten aufgetiſcht, hiezu wird das Mus mit viel Butter und zwar ſehr guter vermengt, ſo daß unter immerwährendem Rühren auf einer heißen Stelle nach und nach eben ſo viel Butter eingerührt wird, als die Erdäpfel ihrer Menge nach betragen, es wird mit etwas Muskatnuß gewürzt.

339. Gebackene Erdäpfel. (Les pommes de terre frites.)

Die roh geſchälten in ungefähr gleicher Größe ausgeſuchten Erdäpfel werden mit Salz beſtaubt und mit einem Stück

Schmalz in der Röhre ſchön gleichfärbig gebraten, welches dadurch erlangt wird, daß man ſie während dem Braten recht oft wendet. So bereitet werden ſie als Garnirung zum Rindfleiſch, Schweinsbraten, Schöpſen, Gänſe- und Entenbraten angewendet.

340. Erdäpfelſchmoren. (Les pommes de terre risolées.)

Die in der Schale gekochten Erdäpfel werden noch heiß geſchält, dünnblättrig geſchnitten und in einer Bratpfanne, in welcher zehn Loth Schmalz erhitzt, und eine feingeſchnittene Zwiebel etwas gelb abgeröſtet iſt, gethan, und nun bis zur angenehmen Kruſtirung geſchmort; man läßt nämlich dieſelben ſo lange ſchmoren, bis ſie von unten Farbe haben, dann werden ſie mit flachen breiten Löffeln umgewendet und wieder ſo verfahren. Hier bleibt zu bemerken, daß die ſogenannten Kipfelerdäpfel größtentheils etwas ſpeckig oder doch weniger mehlig ſind, und deshalb weniger Schmalz in Anſpruch nehmen; der Unterſchied geht ſo weit, daß man zu den mehligen noch einmal ſo viel Schmalz bedarf als zu den Letzteren, welche überhaupt weniger geachtet werden.

Eine Eigenheit dieſer Frucht beſteht darin, daß ſie das Aufwärmen durchaus nicht vertragen, und im Gegenſatz, je heißer als ſie zum Genuß dargeboten werden, je ſchmackhafter ſie ſind.

341. Erdäpfel mit Butterſauce. (Les pommes de terre sauce au beurre.)

Die roh geſchälten Erdäpfel werden in geſalzenem Waſſer weich gekocht, das Waſſer abgeſeiht, dieſelben auf die Schüſſel geſtürzt, mit dem Meſſer in dicke Blätter geſpalten; dann eine mit Muskatnuß gewürzte Butterſauce (ſ. 59) über ſelbe gegoſſen.

Dieſelben mit einem Löffel voll Majoran gewürzt, ſchmecken recht angenehm und ſind ſchon darum zu empfehlen, weil man mit einer einfachen Einbrenn, die mit etwas fetter Brühe zur Sauce abgerührt und verkocht wird, recht gut auskömmt.

342. Eine Mayonnaiſe, oder geſulzter Erdäpfel-Salat. (La mayonnaise de pommes de terre.)

Wir ſind hier bei einer der letzteren Erfindungen der modernen Küche, durch welche wir eine wunderhübſche und eben ſo

angenehme Speiſe erhalten haben und das iſt die Mayonnaiſe. Es wird zu dieſem Zweck ein großer Topf voll Kipfelerdäpfel geſotten, abgeſeiht und bedeckt kalt geſtellt; während dieſem wird eine Caſſerolle oder ſonſt eine glatte Form auf dem Boden einen Meſſerrücken dünn mit zerlaſſener Fleiſchſulz (ſ. 6) begoſſen und ebenfalls kalt geſtellt, nun werden die ſchon kalt gewordenen Erdäpfel ſorgſam geſchält und mehrere davon dünnblättrig geſchnitten, aus dieſen Blättchen werden nun Blumen oder ſonſt beliebige Figuren ausgeſtochen oder ausgeſchnitten und mit denſelben, die in der Form geſulzte Aspic gelegt; jetzt wird dieſe Verzierung mit flüſſiger Sulz beſpritzt, und wenn dieſes geſulzt iſt, noch einmal beſpritzt, um die Verzierung bei dem Aufgießen vor Zerſtörung zu ſchützen; wenn endlich auch dieſes feſt geworden, ſo wird wieder Meſſerrücken dünn klare Sulz aufgegoſſen. Jetzt werden aus den Erdäpfeln, die in klein Finger dicke Blätter geſchnitten ſind, mit klein Finger dünnen Ausſtechern kleine Würfel ausgeſtochen; und nun mittelſt einer Dreſſirnadel angeſtochen in halbzerlaſſene Fleiſchſulz getunkt und rund herum an die Wand der Form geſtellt. Wenn die erſte Reihe vollendet iſt, wird eine zweite gelegt und ſo fort bis die ganze Form ausgelegt iſt. Dann wird ſo viel von den übrigen Erdäpfeln in kleine dünne Blättchen geſchnitten, als man ungefähr braucht, die Form zu füllen, dieſe werden, vorausgeſetzt es ſei deren eine Maaß voll, mit drei Löffel voll ſtarkem Eſſig, ſechs Löffel voll Oehl und eben ſo viel zerlaſſener Fleiſchſulz begoſſen, mit einem Löffel voll fein geſchnittener Schalotten, eben ſo viel Bertram, Salz und weißem Pfeffer gewürzt, gut durcheinander geſchwungen, damit ſich alles genau menge, kalt geſtellt, und zeitweiſe wieder geſchwungen bis es zu ſulzen anfängt; dann wird die Form mit dieſem Salat voll gefüllt, und bis zum völligen Sulzen kalt ſtehen gelaſſen. Bei dem Auftiſchen wird die Form einige Augenblicke in heißes Waſſer bis zum Rand eingetunkt, ſchnell abgewiſcht und auf die gehörige Schüſſel geſtürzt. Wenn die Arbeit mit Geſchick und Geſchmack vor ſich gegangen iſt, ſo muß dieſes Gericht angenehm überraſchen. Das Beſſermachen mit Zuſatz von harten Eidottern bleibt einem Jeden unbenommen.

343. Erdbirnen mit Butterſauce.

Die Erdbirnen auch Erdartiſchocken, die man ebenfalls zu den Erdäpfeln zählt, werden roh geſchält und in geſalzenem Waſſer mit einem Stückchen Butter weich gekocht, welches jedoch mit Behutſamkeit geſchehen muß, weil ſie gar leicht zu weich und dann marklos werden. So abgekocht wer-

den ſie gerne zu ordinärem weißen Eingemachten gegeben; als ſelbſtſtändig werden ſie dünnblättrig geſchnitten, und mit einer Butterſauce (ſ. 59) aufgetiſcht.

XVIII. Abſchnitt.

Hülſenfrüchte und Schwämme.

344. Erbſen auf böhmiſche Art. (Des pois secs.)

Die durchgeklaubten und ausgewaſchenen Erbſen werden mit noch einmal ſo viel geſalzenem weichen Waſſer aufgeſetzt und bedeckt, langſam gekocht. Sie ſaugen das Waſſer ein und ſchwellen dadurch auf, ſo daß der obere Theil ohne Waſſer ſich ungleich kochen würde, dem zuvor zu kommen werden ſie zeitweiſe geſchwungen, um die obern zu Boden und die untern obenauf zu heben. Sie müſſen endlich völlig weich, unzerquetſcht ſein und das Waſſer ganz aufgeſaugt haben, dann werden ſie gehäuft, auf die Schüſſel geſchüttet, und, vorausgeſetzt es ſei eine halbe Maaß, mit acht Loth heiß gemachtem Schmalz, in welchem eine kleine fein geſchnittene Zwiebel gelb geröſtet iſt, überbrüht und mit dem Beiſatz von ſauern Gurken aufgetiſcht.

345. Erbſen mit Selchfleiſch. (Des pois au presalé.)

Die Erbſen werden zwar den vorhergehenden gleich geſotten, doch wird ein bis anderthalb Pfund geſelchtes fettes Fleiſch mit geſotten, welches in Löffel kleine Stücke geſchnitten wurde, und das wenn es jung war, gerade dieſelbe Zeit wie die Erbſen zum Garwerden braucht, und dann ohne andere Zuthat oder Fett aufgetiſcht.

346. Pritſched von Erbſen. (Des pois à l'orge perlée.)

Iſt ein eigenthümliches Gericht aus ſchichtweiſe aufgerichteten Erbſen und weich gekochter gerollter Gerſte, wo eine jede Schichte einen Finger hoch, mit geröſteten Semmelbröſeln und Schmalz übergoſſen wird. Es ißt ſich angenehm, hat aber den Nachtheil, daß es dem Feineſſer zu wenig Genuß gibt, denn es ſättigt zu bald und nährt zu viel. Es iſt offenbar die nahrhafteſte Speiſe, die wir aufweiſen können.

Die Erbſen werden ganz ſo gekocht wie die auf bömiſche Art. Die gerollte Gerſte wird auch ganz ſo gekocht, nur daß man ein Stück Butter beigibt, und daß ſehr darauf geſehen werden muß, daß ſie nicht anbrenne, welches ſehr leicht geſchieht. Das Waſſer muß übrigens gleich anfangs hinlänglich geſalzen werden. Als Garnirung braucht man gerne geſelchte oder Bratwürſtchen, ohne von den übrigen Würſten auch nur eine auszuſchließen.

347. Erbſenmus. (Une purée de pois secs.)

Die Erbſen werden nach der angegebenen Weiſe recht weich gekocht, dann recht abgerührt und durch ein Sieb geſtrichen, darauf über dem Feuer unter immerwährendem Rühren mit einer beliebigen Menge Butter vermengt, mit etwas Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, und mit einem Fleiſchbelege oder einer Garnirung von Würſten aufgetiſcht. Die Muſe im Allgemeinen haben die Eigenſchaft viel Fettſtoff zu bedürfen, um in eben dem Maaße dem Gaumen angenehm zu ſein.

348. Bohnen als Zuſpeiſe (dürre Fiſolen). (Des haricots.)

Die Fiſolen werden, den Erbſen gleich, weich geſotten, dann wird eine fein geſchnittene Zwiebel in acht Loth Schmalz, wenn eine halbe Maaß derſelben gekocht worden iſt, gelb geröſtet und die Fiſolen mit etwas von ihrem Sudwaſſer darein gethan und unter wiederholtem Schwingen und Aufkochen gut gemengt. Salz und Pfeffer ſind die gewöhnlichen, Muskatnuß und Knoblauch aber ungewöhnliche Würzen, die nur auf beſonderes Verlangen angewandt werden.

Fiſolen eingebrennt iſt eine Abänderung der vorhergehenden, die darin beſteht, daß ein Löffel voll Mehl mit Schmalz und Zwiebel braun geröſtet wird, die hinzu kommenden Fiſolen müſſen dann mehr genäßt werden, indem das geröſtete Mehl durch das Näſſen in eine Sauce umgeſtaltet wird, dagegen muß auch mehr Fett angewandt werden, um den Wohlgeſchmack und die Schlüpfrigkeit beizubehalten.

349. Fiſolen mit Zwiebelpurée. (Des haricots à la bretonne.)

Iſt eine andere Abänderung; es werden nämlich vier große Zwiebeln in zwölf Loth Schmalz ganz weich gedünſtet, alsdann

durch ein Sieb geſtrichen, an die Fiſolen gethan, und ohne eine andere Zuthat als Salz und Pfeffer gut durcheinander geſchwungen und mit einem Belege aus Fleiſch, vorzüglich Schöpſenfleiſch, aufgetiſcht.

350. Fiſolen mit Butter. (Les haricots à la maître d'hôtel.)

Die kleinſte Gattung Fiſolen werden in reichlichem Waſſer, das geſalzen und mit einer Meſſerſpitz voll Pottaſche weich gemacht worden, weich gekocht; wenn ein Teller voll Fiſolen zugeſetzt worden, ſo ſind ſie nach dem Kochen zu einer Schüſſel voll angequollen; in dieſe Menge werden, nachdem das Waſſer abgeſeiht iſt, nach und nach noch unter immerwährendem Schwingen über dem Feuer zwölf Loth gute Butter und zu Ende drei Eierdotter gemengt, mit etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß und zwei Kaffehlöffel voll grüner Peterſilie gewürzt, mit dem Saft einer Limonie angeſäuert und ſofort mit gebackenen Semmelſchnittchen aufgetiſcht. Eine größere Menge Butter macht dies Gericht nur noch ſchmackhafter.

351. Mayonnaiſe von Fiſolen. (Une Mayonnaise d'haricots.)

Dieſe Speiſe wird jener Mayonnaiſe von Erdäpfeln (342) ganz gleich zubereitet. Zur größeren Verzierung können ausgeſtochenes Eiweiß und in kleiner Menge eingelegte rothe Rüben verwendet werden.

352. Linſen mit Rebhühnern. (Les lentilles aux perdrix.)

Die durchgeklaubten und ausgewaſchenen Linſen werden in noch zweimal ſo viel Waſſer als ſie betragen, mit Salz und einer kleinen Meſſerſpitz voll Pottaſche weich gekocht. Angenommen, es werden ein Teller voll Linſen geſotten, ſo werden zehn Loth Butter mit einer feingeſchnittenen Zwiebel bis zum Gelbwerden geröſtet und die abgeſeihten Linſen in dieſelbe gethan, mit weißem Pfeffer gewürzt und gut durcheinander geſchwungen und mit gebratenen Rebhühnern aufgetiſcht. Dieſes wäre die kürzeſte Art; allein Rebhühner, die ſchön genug ſind, um gebraten werden zu können, gibt man lieber als ſelbſtſtändigen Braten, und verwendet die alten weniger ſchönen gedämpft zu dieſem Gericht; dann hat man auch gerne, wenn die Linſen gleichſam in

einer Sauce erſcheinen, wodurch ihr Geſchmack milder wird. Zu dieſem Zweck wird ein halber Löffel feines Mehl in der angegebenen Butter braun geröſtet, und wenn die Linſen hinzu kommen, mit etwas Brühe oder noch beſſer mit dem Sude von den gedämpften Rebhühnern verdünnt.

Auf dieſe Weiſe bereitet, können dieſelben mit einem Fleiſch-Belege jeder Art aufgetiſcht werden.

353. Linſenmus. (Une purée de lentilles.)

Dieſes Gericht wird dem Erbſenmus (ſ. 347) gleich bereitet. Als der römiſche Feldherr ſeine Soldaten zur Strafe ihres unrühmlichen Verhaltens auf die Koſt von Linſen beſchränkte, haben dieſe übrigens braven Leute ſolche nicht nach unſerer Art zu bereiten gewußt. Die Strafe wäre ſonſt leicht zu ertragen geweſen.

354. Trüffeln. (Les truffes.)

Wir haben hier ein ſonderbares Gewächs unter der Hand, ohne Wurzel, ohne Stiel, ohne Blüthe in einer groben, klein würfligen, braun oder grauſchwarzen Schale von der Größe einer Erbſe bis zur Fauſt und auch darüber wird es aus der Erde gegraben; das Fleiſch, ohne allen Kern, iſt ſchwärzlich, mit feinen, weißen Adern geſprengt, von ſtarkem, eigenthümlichen Geruch und einer körnigen Mürbe. Die Feineſſer ſchätzen ſie ſehr hoch. Sie kommen nicht überall vor, und ſind ſchwer aufzufinden, daher ihr hoher Preis. Sie ſind übrigens von verſchiedener Qualität, die franzöſiſchen aus Perigom werden für die beſten in der Welt gehalten, dann kommen die italieniſchen, die ſich durch ihre Größe und einen Knoblauchgeſchmack auszeichnen, dann die böhmiſchen von Brandeis, welche den franzöſiſchen nahe kommen, in Oeſterreich um Wien herum bei Dornbach u. a. O., ſind zwar klein, aber von feinem Geſchmack, endlich die ungariſchen. Die Trüffeln haben mit andern Schwämmen, und zwar in noch höherem Grade das gemein, daß ſie durch langes Dünſten oder Kochen hart, zähe und unverdaulich werden. Uebrigens iſt der zu ſtarke Genuß der Trüffeln erhitzend.

Man benützt die Trüffeln größtentheils, um den Geſchmack und den Werth der feineren Fleiſchſpeiſen als Eingemachten und Ragout zu erhöhen, zu dieſem Zweck werden ſie ſorgſam geſchält und in runder Form von der Größe einer wälſchen Nuß, oder blattweiſe, Meſſerrücken dünn geſchnitten, in der entſpre-

chenden Sauce aufgekocht, oder in etwas Butter ein wenig ausgedünſtet und dann dem Gerichte beigegeben. Die groben Schalen werden mit Eſſig angeſetzt. Diejenigen Abfälle, die dann entſtehen, wenn ſie in gewiſſe Formen zugeſchnitten werden, benützt man zum feinen Kräutel.

355. Geſchwungene Trüffeln. (Les truffes au beurre.)

Die Trüffeln werden, nachdem ſie geſchält ſind, in Meſſerrücken dünne Blätter geſchnitten und zwei Teller voll mit acht Loth zerlaſſener Butter, einem Lorbeerblatt, einem Löffel voll fein geſchnittener Schalotten, dem hinreichenden Salz und einer Meſſerſpitz voll weißem Pfeffer über ſcharfem Feuer nur ſo lange geſchwungen als ſie brauchen, um durch und durch kochend heiß zu werden; dann werden vier bis ſechs Löffel voll brauner, kochend heißer Sauce (S. 45) und einige Löffel voll Glace beigegeben, gut durch einander gemengt und mit Semmelkruſten aufgetiſcht.

Zu berückſichtigen bleibt, daß die Trüffeln, obgleich ſie erſt dann am beſten ſind, wenn der Froſt ſchon über die Erde ſtreicht, dennoch ſehr leicht von demſelben angegriffen werden, und dann ihren Geruch und Geſchmack völlig verlieren, daher ſorgfältig verwahrt werden müſſen.

356. Champignons in Kruſten. (Champignons en croustade.)

Die weißen Wieſenſchwämme, die durch Cultur veredelt zu den Speiſen als den Geſchmack hebende oder mildernde Zugaben verwendet werden, ſind nur dann brauchbar, wenn ſie in der Größe von wälſchen Nüſſen den Kopf bis an den Stengel geſchloſſen haben, und erſt einen Tag gepflückt waren, denn wenn ſie einmal welk ſind, ſo werden ſie ſchwer verdaulich.

Zum vorbezeichneten Gericht werden ſie reinlich geſchält, und weil dieſes eine ziemlich lange Zeit in Anſpruch nimmt, ſo wird ſogleich ein jedes Stück ins Waſſer gelegt, um die Einwirkung der Luft abzuhalten. Sind ſie endlich geſchält, ſo werden ſie dünnblättrig geſchnitten und mit acht Loth Butter (vorausgeſetzt, daß deren eine ſtarke Schüſſel voll vorhanden ſei) ſchnell geröſtet; ſie geben anfangs viel Saft von ſich. Nun werden zwei Loth Butter mit zwei Kaffehlöffel voll Mehl kalt abgerührt, in kleinen Bröckeln hinzu gethan, und ſtark durch einander geſchwungen, bis ſich eine Sauce bildet, dann werden

drei bis vier Eierdotter daran geſchlagen, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, und wiederum über dem Feuer geſchwungen, bis ſich alles genau bindet. Endlich werden ſie über dünne, gebackene Semmelſchnittchen angerichtet; man pflegt ſie auch mit Limonienſaft anzuſäuern.

357. Faſchirte Champignons. (Les champignons farcis.)

Die größeren Champignons werden abgeſchält, und die inwendigen Läppchen herausgeſchabt. Nun werden ein Paar Loth Speck fein geſchabt, mit einem Löffel voll Schalotten, die Hälfte ſo viel grüne Peterſilie, zwei Löffel voll feine Semmelbröſeln mit Salz, Pfeffer und zwei Eierdotter genau durch einander gemengt. Jetzt wird eine Bratpfanne mit Speckblättchen belegt, die Champignons mit feinem Salz und weißem Pfeffer ſtark beſtaubt, und ein um den andern mit dem Farce angefüllt in die Pfanne an einander gereiht, mit Semmelbröſeln beſtreut, mit zerlaſſener Butter ſtark beſpritzt und in die heiße Bratröhre geſtellt. Nachdem ſie Farbe bekommen, werden ſie mit beigeſetzter Limonie aufgetiſcht.

358. Champignons zum Garniren. (Les champignons passés au beurre.)

Als Garnitur an die Speiſen werden die ſchönſten Champignons abgeſchält, mit ein klein wenig Waſſer, Limonienſaft und Butter ſchnell abgedünſtet, dann bei Seite geſtellt und im Augenblick des Bedarfs in die betreffende Speiſe gethan.

359. Morcheln mit Butter. (Les morilles au beurre.)

Die Spitzmorcheln (Maurachen) werden ſorgſam durchgeklaubt, ausgewaſchen, und die Stengel abgeſchnitten, dann eine Schüſſel voll mit acht bis zehn Loth Butter ſchnell gedünſtet, mit Salz, Pfeffer und zwei Kaffehlöffel voll grüner Peterſilie gewürzt, endlich drei Eierdotter daran geſchlagen, über dem Feuer aufs neue durch einander geſchwungen, mit Limonienſaft angeſäuert und mit Semmelkruſten umkränzt aufgetiſcht.

In Butter abgedünſtet werden dieſelben ſtatt der Champignons an weißes Eingemachte gethan.

An Fäden gereiht und getrocknet laſſen ſich dieſelben Jahre lang aufbewahren; vor dem Gebrauch müſſen ſie dann einen halben Tag lang in lauwärmem Waſſer geweicht werden.

360. Herrn-Pilzlinge mit Butter.

Die Pilzlinge ſind nur gut, wenn ſie jung und friſch gepflückt ſind. Alte und abgewelkte ſind ſehr unverdaulich, daher deren Genuß zu widerrathen. Sie werden übrigens ſorgſam durchgeſucht, daß keine Würmer zurückbleiben, dann gut gewaſchen und ohne geſchält werden zu müſſen, dünnblättrig geſchnitten, und eine Schüſſel voll mit acht Loth Butter ſchnell abgedünſtet, bis der größte Theil des Saftes, deſſen ſie viel entlaſſen, verdampft, und der Reſt mit der Butter gleichſam eine Sauce bildet. Dann werden ſie ſtark mit Salz, weißem Pfeffer und grüner Peterſilie gewürzt und aufgetiſcht.

Dieſe vier Gattungen Schwämme ſind unter der Menge eßbaren die einzigen, worunter ſich kein Giftſchwamm vorfinden kann, und gewähren daher volle Sicherheit vor Vergiftung, welche bei den übrigen Gattungen oft genug vorkömmt.

Im Geſchmack bilden die Schwämme den Uebergang von den Vegetabilien in die animaliſche Nahrung und ſagen dem Gaumen ſehr zu, ſo daß die meiſten Menſchen ſie gerne, viele leidenſchaftlich gerne genießen.

Sechstes Buch.

Die Mehlſpeiſen.

XIX. Abſchnitt.

Speiſen aus Mehl, Milch und Reis.

361. Mehl-Schmorn.

Ein ſchwacher Teller voll feines Mehl wird mit ſechs Eierdotter und mit ſo viel Obers als nöthig iſt zu einem Teig abgerührt, der juſt dick vom Löffel fließt, und mit einem Kaffehlöffel voll Salz und dreimal ſo viel feinem Zucker gewürzt. Die Eierklar von den ſechs Dottern wird zu feſtem Schnee geſchlagen und in den Teig gemengt. Nun werden in einer flachen Pfanne acht Loth Schmalz (die Butter taugt weniger) heiß gemacht, der Teig hinein gegoſſen, durchs Rundneigen ausgebreitet und ſchnell gebacken; hat die untere Seite Farbe angenommen, ſo wird mit einem breiten Backlöffel darunter gefahren und die Maſſe umgewendet; ſo bald auch dieſe Seite Farbe hat, ſo wird mit dem Löffel das Ganze klein gehackt, gehäuft angerichtet und ſogleich aufgetiſcht. Feiner Zucker wird darauf geſtreut.

Das Schneeſchlagen fordert einige Uebung; denn man bekömmt leicht eine weißſchäumige Maſſe, die kein Schnee iſt, oder einen ſcheinbar feſten Schnee, der wieder flüſſig wird. Man muß ſich angewöhnen, mit der ſogenannten Schneeruthe (mehrere zuſammen gebundene dünne Holzſpeilchen) gleichmäßige Schläge in halbrunder Form zu führen, ohne mit der Ruthe aus der Klar zu kommen. Im Anfange hat dieſe Bewegung nur langſam zu geſchehen, dann aber immer lebhafter. Die Zähigkeit der friſchen Eierklar ſchließt die hinein geführte Luft ein und bildet Blaſen. Es wird nun immer lebhafter geſchlagen, bis es endlich dahin kömmt, daß die ganze Klar in feſten Schnee verwandelt iſt, ſo daß, wenn man die ganze Ruthe heraus hebt, und dieſelbe umwendet, die Spitzen des mitgenommenen Schnees ſich nicht umbiegen. Bei der gegebenen Menge ſoll das Schlagen nicht über vier Minuten dauern.

Das Nichtzuſtandebringen eines feſten Schnees, vorausgeſetzt, daß friſche Eier angewendet werden, liegt in dem Durchſchlagen der Klar; wenn man nämlich mit der Ruthe aus der Klar fährt und wieder in dieſelbe einſchlägt, verliert ſie ihren

Zuſammenhang und die Fähigkeit, die hinein geführte Luft einzuſchließen. Das Ueberſchlagen des Schnees erfolgt, wenn das Schlagen zu lange andauert. Die ſo fein vertheilte Klar trocknet an der Oberfläche, bricht und läßt die Luft fahren. Wir werden auf Bereitungen ſtoßen, wo ein feſter Schnee zur Bedingung wird.

362. Holländiſche Mehlſpeiſe. (Pfannenkuchen) Panquets.

Der vorhergehende Schmarnteig wird in einer flachen, runden Pfanne (der ſogenannten Omelett-Pfanne) in flache, dünne Scheiben ausgebacken. Es werden nämlich zwei Löffel voll Schmalz in dieſer Pfanne erhitzt, der achte Theil des Teiges in eine große Scheibe darauf ausgegoſſen, durch ein wiegendes Schwenken mit der Pfanne gleichmäßig vertheilt, und ſobald die untere Seite des Kuchens Farbe angenommen hat, durch einen geſchickten Schwungſtoß, oder wenn man darin nicht eingeübt iſt, mit einem breiten und flachen Backlöffel darunter gefahren und umgewendet; die ſchön gefärbte Oberfläche wird mit feinem Zucker beſtaubt, und ſobald die untere Seite Farbe hat, umgewendet, auch mit Zucker beſtaubt und wieder umgewendet. Dadurch wird der Zucker geſchmolzen und bildet eine feine Kruſte. Es wird ſo fortgefahren, bis der ganze Teig verwendet iſt. Je größer dieſe Flecken gemacht werden, deſto dünner müſſen ſie ausfallen und daher mehr Kruſte darbieten.

363. Gries-Schmarn.

Eine halbe Maaß Gries wird mit ſo viel ſüßer Milch übergoſſen als es bedarf, denſelben zu näſſen, ſo daß noch etwas Weniges von der Milch obenauf ſteht, in einigen Stunden iſt die Milch eingeſaugt; nun werden zehn Loth Schmalz in einer flachen Pfanne erhitzt, der Gries hinein geſchüttet, mit feinem Salz leicht beſtaubt und geſchmort. Die untere gefärbte Schichte wird zeitweiſe umgewendet, bis das Ganze hinlänglich geſchmort iſt, dann wird der Schmarn gehäuft angerichtet und feiner Zucker beigegeben.

364. Gries-Nocken.

Auf eine halbe Maaß Gries werden acht Loth Butter ſchäumig abgerührt und ſechs ganze Eier nach und nach darein geſchlagen, jetzt kömmt der Gries hinzu, wird mit etwas Salz

und Zucker gewürzt und gut durch einander gemengt; ſollen die Nocken weich und locker ſein, ſo werden einige Löffel voll Obers zugegoſſen. Nach halbſtündigem Stehen wird eine Maaß lauwarme Milch in einer flachen Pfanne zum Kochen gebracht, die Teigmaſſe mit einem in die Milch getunkten Löffel eingelegt und in die Bratröhre geſtellt. Nach einiger Zeit, wenn die Oberfläche etwas abgetrocknet iſt, wird feiner Zucker darüber geſtaubt. Sind nun die Nocken gar und von ſchöner Farbe, ſo werden ſie in eine ſchickliche Schüſſel oder Porzellan-Caſſerolle gehäuft angerichtet, und die übrigbleibende Milch beigegoſſen.

365. Nocken in der Milch.

Sie werden den vorhergehenden Griesnocken gleich bereitet. Auf acht Loth Butter werden ſechs ganze Eier ſchaumig abgerührt und mit einem Teller voll feinem Mehl nebſt ein Paar Löffel voll Obers eingerührt. Man kann ſogleich ein kleines Stückchen von dieſem Teig abkochen, um ſie zu verſuchen, um ihrem zu feſt oder zu weich ſein, je nachdem der Geſchmack des Herrn vom Hauſe ausgeſprochen iſt, abzuhelfen.

366. Spätzle.

Zu dieſem Gericht kommt ein ſtarker Teller voll Mehl, zwei Eier, zwei Loth Butter und ſo viel Waſſer als Noth thut, um einen halbflüſſigen, zähen Teig zu bekommen. Derſelbe wird in kochendem Waſſer verſucht, dem zu weichen Teige wird etwas Mehl zugegeben, dem zu feſten hingegen etwas Waſſer; die genauen Zuthaten laſſen ſich mit keiner Sicherheit angeben, weil das Mehl einmal trocken, das andere Mal feucht iſt, und keine Sicherheit gewährt. Nun werden ein Paar Maaß Waſſer hinreichend geſalzen, in's Kochen gebracht und die Nocken in der Größe von Kaffehlöffeln eingelegt. Dieſes Einlegen muß jedoch ſehr geſchwind von Statten gehen, was mit Kaffehlöffeln nicht möglich wäre, und da es nicht darauf ankömmt, daß alle gerade dieſelbe Form und Größe haben, ſo wird ein Theil des Teiges über den Rücken eines flachen Tellers gethan, mit dem Rücken eines naß gemachten Meſſers in fingerbreite Streifen getheilt, und nun mit dem Meſſer in kleinen Theilen in das kochende Waſſer geſchnellt. In drei Minuten ſind dieſelben gar gekocht; nun wird das Waſſer abgeſeiht, und ſtatt deſſen acht Loth Butter in kleinen Bröckchen zu den Nocken gethan und ſo lange geſchwungen, bis die Butter zerfließend dieſelben als weiße Sauce umgibt.

367. Semmel-Schmorn.

Es werden altgebackene Semmeln, nämlich ſolche, die ein bis zwei Tage alt ſind, in kleine Würfel geſchnitten. Eine Maaß oder eine Schüſſel voll werden mit vier ganzen Eiern und ein Paar Becher voll Obers genäßt und durch einander gemengt, welches einigemal nach einander geſchieht; wenn endlich die Flüſſigkeit eingeſchluckt iſt, werden acht Loth Schmalz in einer flachen Pfanne erhitzt, die Maſſe hinein gethan, und dem vorhergehenden Schmorn gleich geſchmort, dann mit über Citronen abgeriebenem Zucker oder mit Zimmtzucker beſtaubt aufgetiſcht. Man pflegt gerne eine Taſſe voll Eibeben mit zu ſchmoren.

368. Semmelknödel.

Zwiſchen den feinen oder lockeren und den feſten oder Reiterknödeln gibt es eine Menge Abſtufungen, die nur im Verhältniß ihrer Beſtandtheile liegt, in der Bereitung aber ſich gleich bleiben. Wir wollen uns daher nur mit dieſen zweien beſchäftigen, in der Meinung, daß Abänderungen leicht zu erzielen ſind.

Auf einen Teller voll abgeriebener, weißer, altgebackener, klein würflig geſchnittener Semmel werden acht Loth Butter ſchäumig weiß durch ein immerwährendes Rühren abgetrieben, hierzu kommen nach und nach ſechs Eierdotter und ein Becher voll Obers, dann die geſchnittene Semmel mit einer Meſſerſpitz voll Salz und alles wird genau vermengt. Nach einer Stunde werden nun mit zwei feucht gemachten Löffeln eikleine Knödeln geformt und in kochendes, geſalzenes Waſſer eingelegt. In fünf bis ſechs Minuten ſind ſie gar geſotten, während dem wird eine Taſſe voll Semmelbröſeln mit vier Loth Butter braun geröſtet, dann werden die Knödel angerichtet und mit den Semmelbröſeln beſtaubt.

Als Markknödeln erſcheinen dieſelben, wenn ſtatt Butter friſches Rindermark angewandt wird.

369. Reiterknödeln.

Zu dieſen Knödeln wird ein Teller voll würflig geſchnittene Semmel mit acht Loth Schmalz braun geröſtet und nach dem Auskühlen mit einem Teller voll Mehl, vier ganzen Eiern und ſo viel Milch als nothwendig vermiſcht, um durch genaue Mengung einen halbweichen Teig zu bekommen. Nach einſtündigem Ruhen, während welcher Zeit die Maſſe angezogen hat, werden mit großen

Löffeln fauſtgroße Knödel geformt und ins kochende Waſſer eingelegt; nach zwanzig Minuten ſind ſie gar gekocht, dann werden ein Paar Hände voll Semmelbröſel in Schmalz braun geröſtet, und über die angerichteten Knödel geſtreut. Statt acht, zwölf Loth Schmalz zum Röſten der Semmel verwendet machen die Knödeln nur mürber, daher angenehmer.

Speckknödel werden eben ſo bereitet. Der Speck, ein halbes Pfund, wird zur Hälfte zerlaſſen, dann die Semmeln in demſelben geröſtet, die andere Hälfte würflich geſchnitten, unter die Maſſe gemiſcht, und übrigens nach der vorhergehenden Angabe behandelt.

370. Abgeſchmalzene Nudeln.

Von einem Teller voll Mehl und drei bis vier ganzen Eiern wird ein feſter Teig angemacht, und bedeckt eine halbe Stunde ruhen gelaſſen, dann wird derſelbe in vier Theile getheilt und einer um den andern zu runden Leibchen gewirkt, und in Meſſerrücken dünne Blätter ausgewalkt, dieſe Blätter werden darauf in zwei fingerbreite Streifen getheilt, mehrere übereinander gelegt und mit einem ſcharfen Meſſer in Meſſerrücken dünne Stiften (Nudeln) geſchnitten. Dann werden anderthalb Maaß Waſſer in's Kochen gebracht und die Nudeln fünf Minuten lang darin abgekocht und ſogleich abgeſeiht; während ſie etwas abtropfen, werden acht Loth Schmalz in einer Pfanne erhitzt, die Nudeln hinein gethan, mit Salz beſtaubt und fünf Minuten lang unter oftmaligem Umwenden geröſtet. Sie werden ohne weitere Zuthat aufgetiſcht.

371. Ausgedünſtete Nudeln.

Die vorhergehenden Nudeln, nur etwas dünner ausgewalkt und geſchnitten, werden in ungefähr drei Seidel kuhwarmer Milch eingekocht, mit etwas Salz und Zucker gewürzt, mit einem Ei kleinen Stück Butter verrührt und kalt geſtellt; eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden ſechs Loth Schmalz in einer flachen Pfanne erhitzt, die Nudeln darein gethan und langſam gedünſtet; wenn die untere Seite Farbe angenommen hat, ſo werden ſie mit einem breiten, flachen Löffel umgewendet, bis endlich der größere Theil kruſtirt iſt, dann werden ſie mit Zucker, der an Citronen oder Orangen abgerieben worden iſt, oder mit Zucker und Zimmt, oder mit Vanille-Zucker beſtaubt und aufgetiſcht.

372. Schlampete Nudeln.

Die vorhergehenden, nur viel feiner geſchnittenen Nudeln werden in drei Seidel gutem Obers eingekocht und nach zwei Mi-

nuten des Kochens in eine Schale oder Porzellan-Casserolle angerichtet, die Oberfläche ſtark mit feinem Zucker beſtaubt, und mit einer glühend gemachten Schaufel gebrännt, welches dem Ganzen einen Karamel-Geſchmack gibt. Nachdem dieſe Speiſe ſo hergerichtet iſt, muß ſie gleich aufgetiſcht werden, denn die Nudeln ziehen an und verdicken. Man garnirt dies gerne mit den ſogenannten Mandelbuſſeln.

373. Schinken-Fleckeln.

Der bei den abgeſchmalzenen Nudeln beſchriebene Nudelteig wird ganz dünn ausgewalkt und in Finger breite kleine Fleckchen geſchnitten, in Waſſer abgekocht, und in acht Loth heißem Schmalz geröſtet; hiezu kommt ein Teller voll dünnblättrig geſchnittener Schinken und nach einigem Röſten werden ſie mit Salz und Pfeffer gewürzt aufgetiſcht.

Dieſe Speiſe mit ſechs bis acht Löffel voll ſaurem Rahm, und zwei abgeſchlagenen ganzen Eiern abgerührt, in eine ſtark mit Schmalz ausgeſtrichene Caſſerolle, die mit Semmelbröſeln ſtark beſtaubt iſt, gethan, und eine halbe Stunde lang in der Röhre gebacken, gibt auf eine Schüſſel geſtürzt, einen angenehmen Kuchen.

Zu erinnern bleibt, daß der Nudelteig zu beſonders feinen Suppen oder zu weißem Eingemachten nur mittelſt Dottern bereitet werden kann, wozu noch ein Nuß kleines Stück Butter beigegeben wird. Dagegen kann derſelbe zu den ordinären Speiſen, wie die abgeſchmalzenen Nudeln und Schinkenfleckeln mit der Hälfte Eier und der andern Hälfte Waſſer bereitet ſein.

374. Maccaroni auf neapolitaniſche Art.

Die Maccaroni, ein Pfund ungefähr, werden mit kochendem Waſſer aufgeſetzt, aber nur ſo ſtark genäßt, daß ſie nicht ganz unter dasſelbe tauchen, und acht Loth Butter und etwas Salz beigegeben. Nachdem ſie das Waſſer bis auf Weniges eingeſaugt haben, ſo werden andere acht Loth Butter und zwei Meſſerſpitzen voll weißer Pfeffer, nebſt einem Teller voll geriebenem Parmeſankäs daran gethan, und ſo lange geſchwungen, bis alles gut gemengt und der Käſe in Fäden ſpinnt. So bereitet werden ſie als ſelbſtſtändige Speiſe aufgetiſcht, oder als Unterlage zu gebratenem oder gedämpftem Fleiſche gebraucht.

375. Pudding.

Was wir an unſern Knödeln, Nockerln und Nudeln haben, das haben die Engländer an ihrem Pudding, nur in viel

größerer Mannigfaltigkeit von dem Aermſten bis zum Luxuriöſeſten. Wir wollen es ihnen nicht nachmachen, denn das häufige Fett mit vielem Zucker iſt für unſern Gaumen etwas Befremdendes, wie zum Beiſpiel der allgemeinſte Pudding in jenem Lande, nämlich aus vierundzwanzig Loth trockenem Rinderfett, zwölf Loth Mehl und zwölf Loth Zucker, vier bis fünf Eiern und einer Menge von zuckerigen Beigaben beſtehend.

Dagegen entſpricht der hier folgende vollkommen unſerm Geſchmack, ohne daß wir nöthig hätten, uns erſt an den fremdartigen zu gewöhnen.

Es wird nämlich eine Maſſe wie zu Semmelknödeln angemacht, und in dieſelbe acht Loth Zucker, ebenſo viel abgeſchälte und ſtiftlich geſchnittene Mandeln, eben ſo viel entkörnte Eibeben, und vier Loth candirte Cedraten oder überzuckerte Orangenſchalen gegeben. Wenn alles genau gemengt iſt, ſo wird die Maſſe in eine mit Butter beſtrichene und mit Mehl beſtaubte Serviette ſo eingebunden, daß es einen runden Knaul bildet, die Serviette darf jedoch nicht zu feſt angezogen werden, weil der Pudding im Kochen etwas aufläuft. Nun wird derſelbe in einen Topf mit kochendem Waſſer gethan, und drei Stunden hindurch gekocht. Bei dem Anrichten wird dieſer Pudding aus der Serviette genommen, in eine Salatſchale oder eine Porzellan-Caſſerolle gethan und mit Chaudeau reichlich begoſſen aufgetiſcht. (S. weiterhin die Art, den Chaudeau zuzubereiten.)

376. Brennender Pudding.

Dieſer Pudding wird dem vorhergehenden gleich bereitet; bei dem Anrichten wird derſelbe in kleine Scheiben in der Schale ſelbſt getheilt, ſo daß in der Mitte eine Vertiefung entſteht. In dieſe Vertiefung wird nun ein kleiner Becher Rum gegoſſen und angebrannt auf die Tafel geſtellt; der Chaudeau wird in Schalen beigegeben. Nicht das Seltene einer brennenden Speiſe gibt dieſem Gericht einen erhöheten Werth, ſondern der durch dieſen Vorgang erzielte Beigeſchmack; denn ein Theil des Rums wird von dem Pudding eingeſaugt und die Flamme hat die berührten Theile kruſtirt.

377. Reis-Pudding.

Ein halbes Pfund Reis, der mit heißem Waſſer gut ausgewaſchen worden, theils um den Staub, theils um den Gewölbgeruch zu entfernen, wird mit einer Maaß Obers langſam gekocht; er muß oft aufgerührt werden, um dem Anlegen und

Anbrennen vorzubeugen. Nachdem der Reis zu einer ſteifen Maſſe geworden, kommen zwölf Loth Butter und eben ſo viel Zucker hinzu, damit wird er verrührt, noch eine Weile gekocht und endlich vom Feuer gehoben. In dieſes Koch kommen alsdann zwölf Loth kleinwürflich geſchnittenes Rindsmark, acht Loth ſorgſam geklaubte Roſinen, vier Loth kleinwürflich geſchnittene Cedraten, oder in Zucker gelegte Orangenſchalen, ein halbes Loth geſchälte und feingeſtoßene Bittermandeln, ein Becher voll Rum, endlich ſechs Dotter und drei ganze Eier, nebſt einer Meſſerſpitz voll Salz. Nachdem nun alles genau vermengt iſt, wird die Maſſe in eine mit Butter beſtrichene und ſtark mit Mehl beſtaubte Serviette, die man über einen Topf vertieft legt, eingegoſſen, feſt zugebunden, und in kochendem Waſſer dem vorhergehenden gleich gar gemacht; beigeſetzt wird eine Butterſauce. Es wird nämlich ein kleiner Löffel voll feines Mehl mit zwölf Loth friſcher Butter fein abgerührt, nun kommen zwei Kaffeebecher voll Waſſer und einer voll Rum, nebſt ſechs Loth Zucker und drei Eierdotter und einem Stäubchen Salz hinzu. Dieſes kömmt vor dem Serviren auf's Feuer und wird mit einer Schneeruthe ſchnell gerührt, bis es zu einer dickflüſſigen Sauce wird, oder man bedient ſich des Chaudeau, der durch Rum verſtärkt wird.

378. Milch-Reis. (Le ris au lait.)

Der Reis, ein wichtiger Gegenſtand des Handels, wird weit herum geführt, oft überpackt, kömmt in nächſte Berührung mit Sachen, die Geruch verbreiten, der ihm dann oft anklebt, und ſo iſt es nothwendig, daß derſelbe von Staub und Geruch gereinigt, mit kochend heißem Waſſer gewaſchen wird. Man pflegt denſelben vor dem Waſchen durchzuklauben, um die fremdartigen Körner zu beſeitigen. Ein halbes Pfund ſo gewaſchenen Reiſes wird mit einer Maaß ſüßem Obers eine halbe Stunde hindurch langſam gekocht, dann kommt acht Loth Zucker und eine halbe Maaß Obers, oder nur ſo viel als nöthig iſt, um den Reis halbflüſſig zu machen, hinzu. Wollte man gleich im Anfang das ganze Obers zuſetzen, ſo würde der Reis zu viel anſchwellen und zerfallen, denn derſelbe ſoll, obgleich weich, dennoch körnig bleiben; der Beigeſchmack von Orangen, Citronen oder Vaniglie wird nur auf ausdrückliches Verlangen durch geſtoßenen Zucker mit Vaniglie oder Zimmt u. dgl. mitgetheilt.

379. Reiscroketten. (Les croquettes de ris.)

Der Reis wird dem vorhergehenden gleich weich und körnig gekocht, aber nur ein Viertelpfund in einer halben Maaß Obers,

dann kommen ſechs Loth friſche Butter und ſechs Loth an Citronen oder Orangen abgeriebener Zucker und zwei ganze Eier, nebſt einem Stäubchen Salz hinzu, und wird unter fortwährendem Rühren nochmal zum Aufkochen gebracht, dann aber kalt geſtellt. Nachdem die Maſſe kalt und feſt geworden, wird ſie löffelweiſe abgeſtochen, und auf einer mit Semmelbröſeln belegten Tafel in fingerlange und dünne Würſtchen ausgerollt, in abgeſchlagene, mit etwas Waſſer verdünnte Eier getunkt, wieder mit Semmelbröſeln aufgelegt und in heißem Schmalz raſch ausgebacken, bei dem Anrichten werden ſie mit feinem Zucker beſtaubt.

Eine viel ſparſamere Art, dieſelben zu backen, beſteht darin, daß man den achten Theil des Schmalzes, das zum Backen beſtimmt war, in einer Bratpfanne erhitzt und die etwas breitgedrückten Würſtchen in dasſelbe legt, und ſobald ſie von unten Farbe bekommen haben, umwendet. Dann werden ſie auf ein reines Tuch gethan, um das Fett vollkommen zu beſeitigen.

380. Reiskoch oder Kuchen. (Un gâteau au ris.)

Der Reis wird dem Milchreis gleich in einer Maaß Obers weich gekocht, dann kommen acht Loth friſche Butter, acht Loth an Citronen oder Orangen abgeriebener Zucker, nebſt acht Eierdottern hinzu, und wenn alles genau gemengt iſt, ſo wird eine ſchickliche Form oder eine Caſſerolle ſtark mit Schmalz ausgeſtrichen, mit Semmelbröſeln beſtaubt, das Koch hinein gegoſſen und in abgekühlter Bratröhre langſam gebacken.

381. Reiskruſten oder Reis-Caſſerollen. (Une casserole au ris.)

Ein halbes Pfund Reis wird nach dem Reinigen mit acht Loth Butter und dreiviertel Maaß fetter Brühe nebſt dem hinlänglichen Salz langſam, in bedeckter Caſſerolle weich gedünſtet, dann aber mit einem Löffel ſo abgearbeitet, daß derſelbe eine teigige Maſſe bildet, und wieder heiß geſtellt. Dann wird eine beliebige Form mit Butter ausgeſtrichen, in die Mitte kommen ein Paar über einander gelegte Semmeln, und der Zwiſchenraum wird mit dieſem Reis dicht ausgefüllt und bedeckt, dann wird dieſe Form nach einigem Auskühlen auf eine flache Pfanne geſtürzt und aufgehoben; ſollte der Reis nicht gleich herausfallen, ſo muß man durch leichtes Aufſtoßen der Form nachhelfen. Dann wird der ſo geformte Reis in eine heiße Röhre gethan, und bis

zur ſchönen Farbe gebacken, dann wird die Kruſte auf die Schüſſel gethan, die Semmeln herausgehoben, der leere Raum noch mehr ausgehöhlt, und dann mit feinem Eingemachten angefüllt und aufgetiſcht.

XX. Abſchnitt.

Kuchen, Auflaufe und im Schmalz Gebackenes.

382. Kirſchenkuchen. (Gâteau de cerises.)

Zwölf Loth friſche Butter werden ſchäumig weiß abgetrieben, während dieſem Rühren oder Abtreiben wird von zwei zu zwei Minuten abwechſelnd ein Eierdotter, ein Löffel voll feingeſtoßener Zucker und etwas feingeſtoßene Mandeln hinzu gethan, ſo daß in einer halben Stunde (ſo lange muß das Rühren fortgeſetzt werden) zwölf Loth Zucker, eben ſo viel Mandeln und acht Eierdotter mit der Butter genau vermengt ſind. Die Würze von einem Kaffeelöffel voll Zimmt, vier Gewürznelken und ein haſelnußkleines Stück Ingwer, nebſt einem Kaffeelöffel voll Salz alles fein geſtoßen, kommt hinzu. Nun werden die acht Eierklar zu feſtem Schnee geſchlagen (ſ. 361 die Art Schnee zu ſchlagen bei dem Mehlſchmorn) und behutſam unter die Maſſe gemengt, und ſo auch ein Teller voll oder zwölf Loth feine Semmelbröſeln, dann wird eine Caſſerolle oder ſonſt eine Form ſtark mit Schmalz ausgeſtrichen, und ſo viel als möglich mit Semmelbröſeln beſtaubt, dann einen Finger hoch von dem Teig auf den Boden gegoſſen, über dieſen kommt eine Lage Kirſchen nebeneinander gelegt. Die ſchönen, großen, ſchwarzen Kirſchen, wenigſtens ein ſtarker Teller voll werden vorher entkernt, welches am leichteſten dadurch geſchieht, daß man mit einem ſtumpfſpitzen Hölzchen den Kern bei der Stielöffnung herausdrückt. Nun kommt halb Finger dünne eine Lage Teig und über dieſen wieder Kirſchen, und ſofort, bis alles aufgegangen iſt. Zu berückſichtigen bleibt, daß keine Kirſchen an die Wand der Form zu liegen kommen, weil ſie während dem Backen gerne ankleben und bei dem Umſtürzen den Kuchen zerreißen. Wenn alles beendet iſt, wird der Kuchen in der Röhre bei ſchwacher Hitze eine bis anderthalb Stunden gebacken. Wenn hier und an vielen andern Orten der Einwurf ſtattfinde, daß, um eine Speiſe gar zu machen, eine Zeitdifferenz von einer halben Stunde von grober Ungereimtheit zeuge, ſo diene zur Entgegnung die Unmöglichkeit, in einer Brat-

röhre die Hitze genau zu beſtimmen. Es wird dem handhabenden Individuum ſo viel zugetraut, daß es nach der ſchnellen oder langſamen Färbung des Kuchens oder ſonſt eines Gegenſtandes, auf den zu ſtarken oder ſchwachen Hitzgrad ſchließt und die Feuerung darnach einrichtet, es wird freilich Uebung und Scharfſinn vorausgeſetzt, dieſes müſſen wir aber bei Individuen, die ſich der Kochkunſt widmen, vermuthen und in Anſpruch nehmen.

383. **Erdbeerkuchen.** (Le gâteau de fraises.)

Auf gleiche Weiſe, wie der vorhergehende Kuchen, wird auch der Erdbeerkuchen bereitet, nur daß man die Erdbeeren, bevor man ſie ſchichtweiſe über den Teig in die Form gibt, mit ein Paar Löffel voll feinem Zucker mengt, denn dieſe Frucht hat das Eigenthümliche, daß, wie ſie erhitzt wird, ſie ihren Zuckerſtoff in Citronenſäure umwandelt. Der Kuchen darf auch gar nicht länger, als höchſt nothwendig war, der Hitze ausgeſetzt bleiben.

384. **Himbeerkuchen.** (Le gâteau de framboises.)

Die Himbeeren verlieren durch die Hitze nichts an ihrem Geſchmack und Geruch, müſſen aber, um ihrer etwas matten Süße nachzuhelfen, vor der Verwendung mit ein Paar Löffel voll feinem Zucker gemengt werden. Die Bereitung des Kuchens geſchieht ganz dem Kirſchenkuchen gleich (ſ. 382).

385. **Aepfelkuchen.** (Le gâteau de pommes.)

Zu dieſem Kuchen müſſen Aepfel gewählt werden, die in der Hitze leicht weich und locker werden, als Taffetäpfel, Calwill u. dgl. Sie werden in kleine Spalten geſchnitten, ſorgſam geſchält und ein Teller voll mit an Limonien abgeriebenem Zucker ſtark beſtaubt. Der Kuchen wird nun dem Kirſchenkuchen gleich (ſ. 382) bereitet, muß aber etwas länger in der Röhre gehalten werden.

386. **Marillenkuchen.** (Le gâteau aux abricots.)

Die gut gereiften Marillen von mittlerer Größe werden in Viertel geſpalten, geſchält und mit feinem Zucker ſtark beſtaubt. Dann wird die Kirſchkuchenmaſſe, bei der aber die Würze von Gewürznelken und Ingwer wegzubleiben hat, ſchichtweiſe mit den Marillen in die Form gethan und im Ganzen ſo behandelt, wie der Kirſchenkuchen.

387. Pfirſichkuchen. (Le gâteau aux pêches.)

Die gutgereiften Pfirſiche werden in dünne Spalten geſchnitten, geſchält, ſtark mit Zucker beſtaubt, mit Citronenſaft beſpritzt und dann ein Paar Mal durcheinander gemengt. Die Kuchenmaſſe wird jener zum Kirſchenkuchen gleich bereitet, nur daß ſtatt der dort vorgeſchriebenen Würze ein Paar Löffel voll grob geſchnittene Orangenblüthen dazu kommen, man iſt indeſſen nicht immer in dem Fall, ſich Orangenblüthen zu verſchaffen, und ſo werden ein Paar Löffel voll ſtarkes Orangenblüthenwaſſer angewandt. Die übrige Behandlung iſt jener des Kirſchenkuchens gleich (382).

388. Reiskuchen mit Mandeln. (Le gâteau de ris aux amandes.)

Ein Viertelpfund Reis wird nach dem Abbrühen mit heißem Waſſer, mit einer halben Maaß Obers ganz weich gekocht, welches in einer unbedeckten Caſſerolle und bei oft wiederholtem Aufrühren geſchehen muß, um das Stocken des Obers zu verhüten (denn bei bedeckter Caſſerolle geſchieht das Stocken oder Zuſammenlaufen bald, ohne daß die Urſache von dieſer Sonderbarkeit bis jetzt ausgemittelt worden wäre). Iſt der Reis nun ſo weich, daß die Körner leicht zerfallen, und von ſolcher Conſiſtenz, daß, wenn man mit dem Kochlöffel durch das Köchel fährt, man den Boden der Caſſerolle ſehen kann, ſo wird es vom Feuer gehoben und mit acht Loth Butter, zwölf Loth Zucker und ſechs Eierdottern, einer Meſſerſpitz voll Salz und einem Löffel voll feingeſchnittener Citronenſchale genau vermengt und zum Auskühlen bei Seite geſtellt. Während dem, oder ſchon vorher werden ein halbes Pfund ſüße friſche Mandeln in kochendes Waſſer geworfen, und ſobald die braune Schale, wenn man die Mandel zwiſchen den Fingern preßt, leicht herabgeht, auf ein grobes Tuch gethan und ſcharf aufdrückend gerieben, ſo daß alle Schalen beſeitigt werden. Die nun weißen Mandeln werden ſonach in friſchem Waſſer abgeſpült, dann einzeln geſpalten, dünnſtiftlich geſchnitten, und mit ein Paar Löffel voll Zucker auf einem Teller gemengt. Nun wird die Eierklar von den ſechs Dottern zu feſtem Schnee geſchlagen (ſ. 361 bei dem Mehlſchmorn die Art feſten Schnee zu ſchlagen), in das ausgekühlte Reiskoch behutſam gemengt. Darauf eine Caſſerolle oder ſonſt eine ſchickliche Form ſtark mit Schmalz beſtrichen und mit Semmelbröſeln ſtark beſtaubt, dann wird einen Finger hoch von dem Reis hinein gethan und mit dem vierten Theil der geſchnittenen Mandeln beſtreut, dann wieder Reis und wieder Mandeln, bis alles

möglichſt gleichförmig vertheilt aufgegangen iſt, endlich in abgekühlter Bratröhre bei drei Viertelſtunden gebacken.

389. Reiskuchen mit Kaſtanien. (Gâteau de ris aux marrons.)

Dieſer Kuchen wird dem vorhergehenden gleich bereitet, ſtatt der Mandeln werden ein Pfund gebratene Kaſtanien, die abgeſchält und blättrig geſchnitten, mit feinem Zucker und Zimmt gewürzt ſind, angewendet. Das Braten der Kaſtanien wird folgendermaßen am leichteſten erzielt: man ſchneidet nämlich die Schale etwas auf (ohne dieſe Vorſicht pflegen ſie in der Hitze mit einem ſtarken Knall zu zerſpringen und ihren Kern zu zerſplittern) und gibt ſie in die Bratröhre, bis ſich die Schale leicht abnehmen läßt.

390. Reiskuchen mit Weinbeeren und Roſinen. (Gâteau de ris aux raisins.)

Es wird ein halbes Pfund Weinbeeren und eben ſo viel Cibeben gereinigt, entkörnt und mit Zucker, der an Citronen abgerieben worden, beſtaubt, dann wird immer eine Schichte Reiskuchenmaſſe (ſ. 388) und eine Schichte Weinbeeren ſo fortgelegt, bis alles verwendet iſt. Das Backen hat dieſer Kuchen mit dem vorhergehenden gemein.

391. Brotkuchen.

Es werden acht Loth gutes altgebackenes Hausbrot fein gerieben und zum Austrocknen warm geſtellt; während dem werden acht Loth Butter ſchäumig weiß gerührt (abgetrieben), und von vier zu vier Minuten zwei Eierdotter nebſt einem Kaffeelöffel voll Zucker hinzugethan, ſo daß in ſechzehn Minuten unter immerwährendem Abtreiben acht Eierdotter und acht Loth Zucker mit der Butter eine lockere Maſſe bilden; hierzu wird ein Kaffeelöffel voll feingeſtoßener Zimmt, als die für das Brot paſſendſte Würze beigegeben. Nun wird die Eierklar zu feſtem Schnee geſchlagen, und behutſam in der Maſſe verrührt, und endlich wird das geriebene Brot in das Ganze gemengt. Dieſes Einmengen des Brotes kann zwar auch ſtattfinden, bevor der Schnee eingerührt iſt, allein der Teig wird dadurch zu dick, und der Schnee wird dann zu viel vertrieben, wodurch die Lockerheit des Kuchens leidet. Die zu dem Kuchen beſtimmte Form wird nun mit halbzerlaſſenem Schmalze mittelſt eines Federpin-

ſels ſtark beſtrichen und mit feinen Brotbröſeln beſtaubt, der Teig hinein gegoſſen, und in kühler Bratröhre langſam gebacken. Wenn der Kuchen noch einmal ſo hoch aufgegangen iſt, und eine ſchöne lichtbraune Farbe zeigt, ſo wird derſelbe über eine Schüſſel geſtürzt, ſogleich aufgetragen und eine Schale voll Chaudeau (ſ. weiter hinten) beigeſetzt. Dieſe Mehlſpeiſe, ſtatt in einer Bratröhre, im Dunſt gargemacht, in einer Porzellanſchale mit Chaudeau übergoſſen, erſcheint als Brotpudding.

392. Auflauf von Himmelthau. (Soufflé à la semoule.)

Drei Löffel voll Himmelthau (der feinſte Gries) werden mit acht Loth Butter, eben ſo viel Zucker und einer halben Maaß Obers über dem Feuer zu einem dickflüſſigen Köchel verkocht, dann werden nach einigem Auskühlen acht Eierdotter hinein geſchlagen, gut verrührt, und mit einem Stäubchen Salz gewürzt. Dann wird die Eierklar zu feſtem Schnee geſchlagen (ſ. 361 bei dem Mehlſchmorn, die Art den Schnee zu ſchlagen) und behutſam in das Köchel vermengt, welches leicht und ſchnell geſchehen muß, damit der Schnee nicht zu Waſſer werde. Nun wird ein halb Ei kleines Stück Schmalz in einer Caſſerolle, die den Auflauf faſſen kann, bis zum Rauchen erhitzt, und ſogleich die ganze Maſſe hinein gegoſſen, dadurch bildet ſich eine feine Kruſte, die dann das Ankleben an die Caſſerolle verhindert. Nun wird das Köchel in abgekühlter Röhre langſam gebacken, es lauft um das Dreifache auf, und daher die Benennung Auflauf. Die größte Schwierigkeit beſteht in dem Treffen des Augenblicks, wenn man es in die Röhre geben kann, es braucht ungefähr drei Viertelſtunden zum Garwerden und muß aus dem Ofen kommend gleich aufgetiſcht werden, denn wie die Hitze zu wirken aufhört, fängt es auch gleich an, zuſammen zu fallen; man muß daher zu bemeſſen wiſſen, wie lange es andauert, bis die Gäſte zum Braten kommen, denn gerade vor dem Braten wird es aufgetiſcht. Man darf übrigens die Caſſerolle nur über die Schüſſel ſtürzen, und der ſchönſte ſchwebende Kuchen fällt heraus.

393. Auflauf von Kaffee. (Soufflé au café.)

Zwei Löffel voll Mehl werden mit acht Loth Butter, zwölf Loth Zucker und vier Becher voll ſtarkem ſchwarzen Kaffee unter ſchnellem Rühren über ſcharfem Feuer zu einem Köchel aufgekocht, nach einigem Abkühlen werden acht Eierdotter hinein ge-

rührt, die Eierklar zu feſtem Schnee geſchlagen (ſ. 361) und eingemengt, endlich dem vorhergehenden gleich in die mit etwas Schmalz gehitzte Caſſerolle gegoſſen und ausgebacken.

394. Auflauf von Chocolade. (Soufflé au chocolat.)

Zwei Löffel voll Mehl mit acht Loth Butter, eben ſo viel Zucker, drei Zeltchen Chocolade und einer halben Maaß Obers werden über ſcharfem Feuer ſo lange gerührt, bis die Chocolade zergangen und das Ganze ein feines Köchel bildet, dann werden acht Eierdotter hinein gerührt, die Eierklar zu feſtem Schnee geſchlagen, mit vermengt, und endlich dem Himmelthau-Auflauf gleich, beendet.

395. Auflauf von Thee. (Soufflé au thé.)

Man gießt einen halben Becher voll kochendes Waſſer über vier Kaffeelöffel voll Thee, und läßt es in der Theekanne eine Minute lang ſtehen; dieſer erſte Aufguß wird abgegoſſen, und nun kommen ſechs Becher voll kochendes Waſſer in die Kanne, und dieſes wird eine halbe Stunde der Infuſion überlaſſen. Dann werden zwei gute Löffel voll vom feinſten Mehl mit zwölf Loth Butter und zwölf Loth Zucker mit der Infuſion des Thees genäßt, und zu einem Köchel aufgekocht, dann mit acht Eierdottern verrührt, mit der zu feſtem Schnee geſchlagenen Eierklar vermengt, und den vorhergehenden gleich gebacken. Man darf ſich durch den Gedanken, daß ein geſalzener Thee etwas Abſurdes ſei, nicht abhalten laſſen, dem Auflauf ein Stäubchen Salz beizugeben, wie überhaupt zu einem jeden Gerichte, das Butter und Eier zu Beſtandtheilen hat; durch Verſuche wird man ſich leicht überzeugen, daß eine äußerſt geringe Beigabe dieſer Würze auch dem feinſten Geſchmack zu gute kömmt.

396. Auflauf von Reismehl mit Orangenblüthe. (Soufflé de fécule de ris à la fleur d'orange.)

Das Reismehl iſt zwar Kaufmannsgut, aber dennoch nicht überall zu haben, in ſolchen Fällen wird der Reis geſtoßen und durch ein feines Sieb geſchüttet. Drei Löffel voll von ſolchem Mehl werden mit einer halben Maaß Obers, acht Loth Butter und zwölf Loth Zucker nebſt einer Hand voll zerſchnittenen Orangenblüthen, in Ermangelung deren aber mit ein Paar Löffel voll Orangenblüthenwaſſer zu einem Köchel verkocht, mit acht Eierdotter verrührt, mit dem zu feſtem Schnee

geſchlagenen Eierklar gemengt, und dem vorhergehenden gleich gebacken.

397. Auflauf von Erdäpfelmehl mit Vanille. (Soufflé de fécule de pommes de terre à la vanille.)

Es werden eine Schüſſel voll geſchälte Erdäpfel gerieben, in vielem Waſſer aufgerührt und durch ein feines Sieb geſeiht. Nach einiger Zeit fällt das Stärkmehl zu Boden, das Waſſer wird dann abgeſeiht und wieder friſches aufgegoſſen, bis endlich die Stärke ſchneeweiß erſcheint. Nachdem dieſelbe langſam trocken geworden, reichen zwei ſtarke Löffel voll hin, mit einer halben Maaß Obers, acht Loth Butter, zwölf Loth Zucker, einem halben Stängelchen Vanille und einem Stäubchen Salz, unter ſchnellem Rühren über ſcharfem Feuer ein feines Köchel zu bilden. Es darf nicht befremden, wenn die Butter ſich allenfalls abſcheidet, der erſte hinzukommende Eierdotter ſtellt die genaue Verbindung wieder her. Nachdem acht Eierdotter eingerührt ſind, wird die Eierklar zu feſtem Schnee geſchlagen, in das Köchel, nachdem die Vanille beſeitigt worden iſt, gemengt, und den vorhergehenden gleich beendet.

Wenn gerade kein Obers vorhanden iſt, ſo wird das Köchel mit Waſſer angemacht, dann aber vier Loth Butter mehr genommen.

398. Auflauf von Käſe. (Soufflé au Fromage.)

Es werden zwei ſtarke Löffel voll des feinſten Mehles mit acht Loth gutem Schweizerkäſe (am beſten mit Parmeſan), der gerieben worden, mit einer halben Maaß Obers unter ſchnellem Rühren über ſcharfem Feuer zu einem Köchel verkocht, mit hinreichendem Salz und einem Kaffehlöffel voll weißem Pfeffer und zwei Kaffehlöffel voll feinem Zucker gewürzt, endlich mit acht Eierdottern verrührt; dann wird von der Eierklar ein feſter Schnee geſchlagen und in dasſelbe gemengt und dann den vorhergehenden gleich gebacken.

399. Auflauf auf franzöſiſche Art. (Omelettes soufflées.)

Es werden zwölf Loth feiner Zucker mit zehn Eierdottern nach und nach verrührt, ſo, daß ſie nach einer viertel Stunde des Rührens ein ſchwerflüſſiges Köchel bilden, jetzt wird die Eierklar zu feſtem Schnee geſchlagen und behutſam in dasſelbe gemengt, dann in einer flachen Pfanne ein halb eigroßes Stück

Butter erhitzt, der vierte Theil der Maſſe darein gethan und eine halbe Minute über dem Feuer leicht geſchwungen, dann durch einen geſchickten Schwungſtoß der Pfanne das Gebäck gewendet, ſo daß wenigſtens die Hälfte der untern Fläche obenauf zu liegen kömmt; jetzt wird es noch eine halbe Minute gebacken, dann auf eine Silberſchüſſel oder eine feuerfeſte Porzellanſchüſſel, in Ermangelung beider in eine mit Butter ausgeſtrichene Silbercaſſerolle gethan. Nun werden die übrigen drei Viertel auf gleiche Weiſe ſo gebacken, bei jedesmaligem Umſchwingen mit feinem Zucker beſtaubt und neben den erſten, den zweiten und dann den dritten Kuchen gelegt, der letzte Kuchen kömmt oben auf und die Schüſſel kömmt nun in die abgekühlte Bratröhre; das Backen kann zwanzig bis fünf und zwanzig Minuten dauern, der Kuchen ſteigt zu einer erſtaunlichen Höhe und hat ein wünderſchönes Anſehen, muß aber aus dem Ofen ſogleich auf die Tafel geſetzt werden. Der Genuß iſt ausnehmend fein und angenehm.

400. Auflauf auf franzöſiſche Art mit Vanille.

401. Auflauf auf franzöſiſche Art mit Orangenblüthe.

402. Auflauf auf franzöſiſche Art mit Maraschino.

Und noch viel andere werden auf die vorhergehende Weiſe bereitet. Die Vanille wird mit der Hälfte feinem Zucker geſtoßen, dem Köchel von Eierdottern beigemengt. Die Orangenblüthen werden nur etwas zerſchnitten beigegeben.

Von dem Maraschino werden nur drei Löffel voll beigegeben.

Ein ſehr lieblicher Geſchmack wird erzeugt, wenn man zwei Löffel voll feinen Zucker behutſam zergehen läßt, ſo daß derſelbe ſich zu Färben anfängt, dann die überſchnittene Orangenblüthe hinein wirft und gut durcheinander mengt, ſo daß ſich ein krümlicher Zucker bildet, was man geröſtete Orangenblüthe nennt.

403. Auflauf von Marillen. (Soufflé d'abricots.)

Achtzehn mittelgroße, gut gereifte Marillen werden geſpalten, geſchält, die Steine aufgeſchlagen und die Mandeln abgeſchält hinzu gethan, mit zwölf Loth Zucker, vier Loth Butter und ein Paar Löffel voll Waſſer gedünſtet und endlich über ſcharfem Feuer unter immerwährendem Rühren zu einem ziem-

lich feſten Köchel eingedampft. Jetzt werden acht Eierklar zu feſtem Schnee geſchlagen in das Köchel gemengt und dasſelbe wie der Auflauf von Himmelthau (ſ. 392) gebacken. Auf dieſe Weiſe können Auflaufs von Aepfeln, Pfirſichen, Melonen u. d. g. gegeben werden.

Sollte der beigegebene Zucker nicht ausreichen, dem Köchel die gehörige Flüſſigkeit zu geben, weil die Marillen, während dem Kochen einen Theil ihrer Süße verlieren, ſo müßte man mit etwas Zucker nachhelfen, dann iſt es gut den Kuchen, bevor derſelbe in die Röhre kommt, mit feinem Zucker zu beſtauben, damit ſich während des Backens eine feine Kruſte bilde, die dazu beiträgt, daß der Auflauf nicht ſo ſchnell ſinke, wenn derſelbe allenfalls auf der Tafel unberührt zu ſtehen hätte.

404. Auflauf von Kindskoch.

Zwei ſtarke Löffel voll vom feinſten Mehl werden mit acht Loth Butter, acht Loth Zucker und einer halben Maaß Obers zu einem feinen Köchel unter ſchnellem Umrühren verkocht, dann werden acht Eierklar zu feſtem Schnee geſchlagen und behutſam in dasſelbe vermengt. Unter dem behutſamen Vermengen wird die Art des Mengens verſtanden, die es möglich macht, das Köchel unter den Schnee zu vertheilen, ohne daß dieſer dünn werde und welches nur dann ſtattfindet, wenn mit dem Kochlöffel von unten nach oben in runden Bogen gefahren, und zwar immer ein Bogen neben dem andern geführt wird, und wenn der Schnee nicht zu trocken oder zu lange geſchlagen worden iſt, denn es iſt weſentlich nothwendig, daß dies nicht flüſſig in den Ofen komme. Dieſer Auflauf läßt ſich nicht ſtürzen, muß daher immer in einer mürben Kruſte (ſ. weiterhin die Kruſten bei dem mürben Teige) gebacken und aufgetiſcht werden. Aus Vorſicht werden ſolche Kruſten mit Papierſtreifen, die mit Schmalz oder Oel beſtrichen worden ſind, umbunden und zwar ſo, daß dieſelben über die Kruſten vorragen, damit der äußerſt zarte Auflauf nicht über die Wände herabſinke.

405. Auflauf von Kindskoch mit Orangenblüthe.

Von überaus feinem Geſchmacke iſt dieſe Zuſammenſetzung; leider iſt die Orangenblüthe nicht überall und zu jeder Zeit zu bekommen. Der Auflauf wird dem vorhergehenden gleich behandelt, nur daß eine Hand voll Orangenblüthe mit gekocht wird und in dem Köchel bleibt.

Bei den Zuckerbäckern ſind zwar Orangenblüthen, aber nur geröſtete, nämlich in Zucker, zu bekommen, allein ſo einen feinen Geſchmack ſie auch geben mögen, ſo weicht derſelbe doch von den friſchen weit ab, und ſo verhält es ſich auch mit dem Orangenblüthwaſſer.

406. Auflauf von Brot.

Die Auflaufe unterſcheiden ſich von den Kuchen durch feinere Conſiſtenz und innigere Verbindung der Beſtandtheile, ſo wie durch erhöhte Lockerheit des Ganzen. Zu dieſem Zweck wird das Brot ohne die Rinde (acht Loth nämlich) dünnblättrig geſchnitten, und mit acht Loth Butter, zehn Loth Zucker und einem halben Seidel Waſſer unter immerwährendem Rühren ſo lange gekocht, bis es ein feines Köchel bildet, in welchem das Brot vollkommen aufgelöſt erſcheint. Es hat gar nichts auf ſich, wenn zu Ende des Kochens ſich die Butter ausſcheiden ſollte, durch die erſten Paar hinzugekommenen Eierdotter wird dieſelbe wieder an das Ganze gebunden. Nun werden acht Eierdotter in das mit Zimmt gewürzte Köchel eingerührt, die Eierklar zu feſtem Schnee geſchlagen, und ebenfalls behutſam in die Maſſe vermengt. Dann wird ein halb Ei kleines Stück Schmalz in der Form oder Caſſerolle bis zum Rauchen erhitzt, die Maſſe hinein gegoſſen und in die Bratröhre geſtellt. Durch das Eingießen in das erhitzte Schmalz bildet ſich eine feine Kruſte, die das Ankleben an die Form abhält, und man kann mit Sicherheit darauf rechnen, daß der Auflauf ſich leicht und vollkommen glatt ausſtürzen läßt Man thut wohl, da die Bereitung nur eine Viertelſtunde Zeit in Anſpruch nimmt, dieſelbe drei Viertelſtund vor dem Serviren zu unternehmen, damit der Auflauf nur eine halbe Stunde in der Röhre bleibe. Es iſt bekannt, daß dieſe Art Mehlſpeiſen directe aus der Mündung des Ofens in jene des Mundes zu gehen haben, um in vollem Reiz genoſſen zu werden, denn ſie verlieren an ihrem Werth, wenn ſie zu ſinken anfangen, welches geſchieht, ſobald die Hitze entweicht. Daher die Unanſehnlichkeit dieſes Gerichtes, wenn es über die Zeit zu wirken hat.

407. Dotterkoch. (Soufflé de jaune d'oeufs.)

Dieſes Gericht iſt den vorhergehenden faſt entgegengeſetzt, ganz originell, ſagt nicht einem jeden zu, die es aber goutiren, ſind leidenſchaftlich dafür eingenommen.

Es werden zwanzig Loth Butter in einem ſchicklichen Weidling ſchäumig weiß abgerührt, dann kommt von drei zu drei

Minuten ein Dotter hinzu nebſt einem kleinen Löffel voll Zucker, ſo daß in einem Zeitraum von acht und vierzig Minuten ſechs-zehn Eierdotter und vierzehn Loth Zucker mit der Butter gleich-förmig zu einem flaumigen Koch verrührt ſind; dann wird es in eine feuerfeſte Salatſchale, die mit Butter ausgeſtrichen iſt, gethan, über ein dünnes Bett von Aſche geſtellt und in die abgekühlte Röhre gethan und ſehr langſam beinah eine Stunde lang gebacken. Es nimmt gerne eine zu dunkle Farbe an, dann muß man ein leichtes Papier über dasſelbe breiten. Das Koch lauft ſehr hoch auf und hat ein ſchönes Ausſehen.

408. Gebackene Aepfelſcheiben. (Des beignets de pommes.)

Man wählt Aepfel, die in der Hitze ſchnell erweichen und gar werden, wie die ſogenannten Tafeläpfel, die meiſten Sorten Calwill u. dgl. Ungefähr zwölfe an der Zahl werden reinlich geſchält, in halb Finger dünne Scheiben geſchnitten und das Kerngehäuſe herausgelöſt ohne ſie zu brechen, ſo vorgerich-tet werden ſie in einer Salatſchale mit vier Löffel voll Zucker, einer ganzen Citronenſchale, die dünnblätterig geſchnitten worden war, und dem Saft einer halben Citrone gemengt und bedeckt bei Seite geſetzt, von Zeit zu Zeit aber durch einander ge-ſchwungen.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird aus vier Löffel voll feinem Mehl und weißem Wein ein ſchnurdick vom Löffel flie-ßender Teig abgerührt, mit einem Stäubchen Salz und zwei Löffel voll von dem unter den Aepfeln ſich geſammelten Saft gewürzt, mit zwei Löffel voll zerlaſſenem Schmalz verrührt und dann mit dem feſt geſchlagenen Schnee von zwei Eierklar vermengt, wäh-rend dem ſind zwei Pfund Schmalz in einer ſchicklichen Pfanne heiß zu machen, und zwar ſo, daß wenn man mit dem feuchten Finger darüber ſchnellt, es ein hörbares Geräuſch ver-urſacht. Nun werden ſechs bis acht Aepfelſcheiben in den Teig getunkt und ſchnell in dem Schmalz gebacken, dann werden an-dere eingetunkt, und ſo fort bis alles verbacken iſt. Aus dem Schmalz werden die Scheiben auf ein Tuch gelegt, damit das Fett abgeſondert werde. Nun werden die Aepfel auf ein Blech an einander gereiht, ſtark mit Zucker beſtaubt und in die heiße Bratröhre geſetzt, bis der Zucker ſchmilzt, dann werden ſie auf eine zuſammengelegte Serviette angerichtet und aufgetiſcht.

409. Gebackene Aepfelſcheiben mit Maraſchino.
(Beignets de pommes au marasquin.)

Dieſes iſt das vorhergehende Gericht, mit dem Unterſchied, daß dieſelben ſtatt der Citronenſchale mit drei Löffel voll Maraſchino-Liqueur gewürzt werden.

410. Gebackene Marillen. (Beignets d'abricots.)

Fünfzehn ſchöne, gut gereifte Marillen werden in die Hälfte geſpalten, abgeſchält und mit drei Löffel voll feinem Zucker gemengt. Das übrige Verfahren haben ſie mit den Aepfelſcheiben gemein. Citronenſaft darf nicht zu den Marillen kommen, weil ſie, in Hitze gerathend, einen Theil ihres Zuckerſtoffs in Citronenſäure verwandeln.

411. Gebackene Pfirſiche. (Beignets de pêches.)

Zwölf ſchöne Pfirſiche werden von einander geſchnitten, geſchält, mit feinem Zucker ſtark beſtaubt und mit drei Löffel voll Maraſchino gewürzt. Die übrige Behandlung haben ſie mit den Aepfeln gemein.

412. Gebackene Zwetſchken. (Beignets de prunes.)

Die gedörrten ſchönen Zwetſchken werden mit etwas weißem Wein, angenommen, daß deren ein halbes Pfund zugeſetzt wird, ſechs Loth Zucker und nur ein Röhrchen Zimmt langſam ganz weich gekocht. Dann werden die Kerne herausgenommen, und ſtatt deren eine abgeſchälte Mandel hinein gethan. Nun werden ſie in den Backteig (ſ. 408 Aepfelſcheiben den Backteig betreffend) eingetunkt und gebacken. Aus dem Schmalz kommend werden ſie in fein geriebene Chocolade, die mit dem vierten Theil Zucker vermengt iſt, eingehüllt und auf eine zuſammen gelegte Serviette angerichtet.

413. Gebackene friſche Zwetſchken.

Die gut gereiften Zwetſchken werden in kochendes Waſſer geworfen, und ſobald die Schale aufſpringt, mit kaltem Waſſer abgekühlt und ſorgſam geſchält, dann mit feinem Zucker ſtark beſtaubt durch einander gemengt und ſogleich in den Backteig getunkt und ausgebacken. Sie werden den Aepfeln gleich mit feinem Zucker beſtaubt und in der Röhre glacirt.

*

414. Gebackene Erdbeerſchnitten. (Beignets de fraises.)

Wenn die vorhergehenden Gerichte in der Schmalzpfanne gebacken werden mußten, ſo werden die folgenden mit bedeutender Erſparniß an Schmalz, in kürzerer Zeit und mit größerer Bequemlichkeit in der Bratpfanne behandelt, nur muß man ſich vollkommen flache Pfannen zu verſchaffen ſuchen.

Zu dieſen Schnitten werden runde Semmeln leicht und behutſam abgerieben, damit die Schmolle nicht geſpalten oder locker gemacht werde, was leicht geſchieht, wenn man ſie bei dem Reiben zu ſtark drückt. Dann werden ſie in dünne Blätter geſchnitten, aber ſo, daß immer zwei ſolcher Blätter an der untern Seite nicht ganz durchgeſchnitten werden, und aneinander halten. Nun werden ſie mit Obers beſpritzt, doch nur ſo viel, daß ſie nicht zu weich werden. Alle dieſe Umſtändlichkeiten ſind nothwendig, wie es die Folge zeigen wird. Jetzt wird ein Teller voll gut gereifte Erdbeeren mit vier ſtarken Löffeln voll feinem Zucker gemengt, und ſo viel wie möglich zwiſchen die Semmelſchnitten gethan und etwas flach gepreßt; wenn ſie alle aufgegangen ſind, ſo werden die Schnitten in abgeſchlagene, mit etwas Waſſer verdünnte Eier getunkt, und mit Semmelbröſeln aufgelegt. Nun wird ein Viertelpfund Schmalz in der Bratpfanne heiß gemacht, die Schnitten hinein gereiht, und ſchnell gebacken, dann umgewendet, wieder ſo viel heißes Schmalz zugegoſſen, von der andern Seite ſcharf gebacken, mit feinem Zucker beſtaubt und ſogleich aufgetiſcht. Dieſes höchſt einfache Gericht wird von Jedem mit Luſt genoſſen, es iſt mir wenigſtens noch Niemand vorgekommen, der nicht ſeine Freude über deren Genuß bezeigt hätte. Das Backen muß ſo geleitet werden, daß die Mitte derſelben noch kalt bleibt, während die Kruſten reſch werden.

415. Gebackene Marillenſchnitten. (Beignets d'abricots.)

Zwölf bis fünfzehn gut gereifte Marillen werden entkernt, abgeſchält und mit zwölf Loth Zucker und ein Paar Löffel voll Waſſer zuerſt langſam gedünſtet und wenn ſie durchaus weich geworden, dabei vielleicht zu dünnflüſſig wären, ſo müßte man ſie über ſcharfem Feuer bis zu einer Köchelconſiſtenz unter immerwährendem Rühren eindicken. Die übrige Behandlung hat dieſes Gericht mit dem vorhergehenden gemein.

416. Gebackene Pfirſichſchnitten. (Beignets de marmelade de pêches.)

Die Pfirſiche werden den vorhergehenden Marillen gleich zu einem Mus verkocht, dann aber, wie bei den Erdbeerſchnitten, (ſ. 414,) verwendet, nämlich in die Semmelſchnitten geſtrichen, dieſe zuſammen geklebt, in Eier getunkt, mit Semmelbröſeln aufgelegt und in der Bratpfanne mit etwas Schmalz gebacken, und mit Zucker beſtaubt aufgetiſcht.

417. Gebackene Hirnſchnitten. (Beignets de cervelle de veau.)

Dieſes Gericht gehört zwar nicht unter die Mehlſpeiſen, aber der ähnlichen Bereitungsweiſe wegen muß es hier Platz finden. Ein Paar Kalbshirne werden in lauwarmem Waſſer ſorgſam enthäutet, dann mit vier Loth Butter unter immerwährendem Rühren ſo lange gedünſtet, bis die Feuchtigkeit verdampft iſt, jetzt werden ſie mit Salz und weißem Pfeffer ſtark gewürzt, mit acht Loth klein würflich geſchnittenem friſchen Mark vermengt und kalt geſtellt. Während dem werden drei bis vier Semmeln, je nach dem ſie groß ſind, leicht abgerieben und in ſehr dünne Blätter geſchnitten, jedoch ſo, daß immer zwei etwas zuſammen halten, welches dadurch erreicht wird, daß man ſie nicht gänzlich durchſchneidet; dieſe Schnitten werden nun mit dem Hirnmus gut gefüllt, in Milch leicht eingetunkt und bei Seite geſtellt, nach einigem Abtrocknen werden ſie dann in abgeſchlagene, mit etwas Waſſer verdünnte Eier getunkt, mit Semmelbröſeln aufgelegt, und den vorhergehenden Schnitten gleich in einer Bratpfanne in etwas Schmalz gebacken. Dieſe Schnitten werden vorzugsweiſe als Imbiß oder als Beleg eines Purées verwendet. Sie erſetzen übrigens die ſogenannten Hirnpofeſen und Hirnriſolen.

418. Gebackene Himmelthauſchnitten oder (Kroketten). (Croquettes à la semoule.)

Hier folgt eine Reihe Schnitten, die keine Semmelplättchen zur Faſſung brauchen und daher Kroketten heißen, eine Bezeichnung für alles, was ſich unter dem Zahn als ſpröde ergibt; freilich eine Bezeichnung, die vielen andern Speiſen zukommen müßte, aber doch nur auf dieſe und die folgenden Speiſen angewandt wird. Es wird eine Taſſe voll Himmelthau in drei Seidel kochendes Obers eingekocht, man gibt entweder

den Himmelthau in das kalte Obers und rührt fortwährend bis es aufkocht, oder man läßt das Obers aufkochen und gibt denſelben unter ſchnellem Rühren in dünnem Strahl hinein, und läßt es an einer weniger heißen Stelle langſam fortkochen, bis es die Conſiſtenz eines ſchwerflüſſigen Köchels annimmt; dann kommen acht Loth Butter, eben ſo viel Zucker, ein Stäubchen Salz und vier Eierdotter hinzu, und man rührt es fort, bis es wieder aufkocht; dann wird es auf ein flaches verzinntes Blech, welches leicht mit Butter beſtrichen worden war, aufgegoſſen, einen halben Finger dünne auseinander geſtrichen und kalt geſtellt. Wenn dieſes Köchel ganz kalt iſt, ſo iſt es auch ziemlich ſteif geworden. Nun wird es mit einem Meſſer in daumenbreite Streifen, und dieſe in vier Finger lange Schnittchen getheilt, von dem Blech abgelöſt, in abgeſchlagene Eier, die mit etwas Waſſer verdünnt worden ſind, getunkt und mit Semmelbröſeln aufgelegt. Das Eintunken in die Eier unterliegt einiger Schwierigkeit, da die Schnittchen zu zart ſind, um mit den Fingern angefaßt werden zu können; um dieſer zu begegnen gibt man die abgeſchlagenen Eier in eine flache Schüſſel und hebt die Schnittchen von dem Bleche durch Unterfahren mit der Fläche des Meſſers, und gibt ſie gleich in die Eier und von da wieder mit dem Meſſer in die auf der Tafel ausgebreiteten Semmelbröſeln, hier rollt man ſie nur um und legt ſie auf einen Bogen Papier, das über etwas Flachem ausgebreitet iſt. Gebacken werden ſie wie die vorhergehenden Schnitten; es wird nämlich ein Stück Schmalz, zwölf Loth ungefähr in einer flachen Bratpfanne erhitzt, die Crokettten darein gereicht und ſchnell gebacken; ſobald die untere Seite Farbe angenommen hat, werden ſie mit dem darunter fahrenden Meſſer umgewendet. Wenn zu wenig Schmalz vorhanden wäre, wird wieder etwas von demſelben beigegeben und nun wieder gebacken, was ſo ſchnell als möglich geſchehen muß. Dann werden ſie auf ein Tuch gelegt, um das Schmalz gut abzuſondern, mit feinem Zucker beſtaubt und zierlich angerichtet.

419. Griescroketten.

Die Griescroketten werden eben ſo behandelt, nur mit dem Unterſchied, daß bei dem Einkochen keine Eierdotter an denſelben kommen und ſtatt acht Loth nur vier Loth Butter beigegeben werden. Das Inwendige dieſer Croketten muß weiß bleiben. Der Geſchmack kann übrigens durch Beigabe von Vanillezucker (geſtoßener Zucker mit Vanille), mit Zimmtzucker, mit an Zucker abgeriebenen Limonien u. dg. nach Belieben mitgetheilt werden.

420. Reiscroketten. (Croquettes au ris.)

Zwölf Loth Reis werden, nach dem Abbrühen mit kochendem Waſſer, in einer halben Maaß Obers vollkommen weich gekocht, welches unter oftmaligem Umrühren und in unbedeckter Casserolle geſchehen muß, weil bei dem Bedecken derſelbe gar zu gerne zerrinnt. Jetzt werden ſechs Loth Butter, acht Loth an Citronen abgeriebener Zucker, und vier Eierdotter darein gerührt, bis es wieder aufkocht. Dann wird dies Köchel den vorhergehenden gleich über ein nur leicht mit Butter beſtrichenes Blech gethan, einen halben Finger hoch auseinander geſtrichen und kalt geſtellt. Die übrige Behandlung hat es mit den Himmelthauſchnitten (ſ. 418) gemein.

421. Nudelcroketten. (Croquettes aux vermicelles.)

Es werden aus vier Eierdottern, einer Taſſe feines Mehl und ein wenig Milch, ein feſter Nudelteig gemacht, derſelbe ſehr dünn ausgewalkt, und in ſehr feine Nudeln geſchnitten. Dann wird eine halbe Maaß Obers geſotten, die Nudeln eingekocht, mit ſechs Loth Butter und eben ſo viel Zucker vermengt, und nach einer kleinen Weile, wenn nämlich das Köchel etwas ſchwerflüſſig wird, den vorhergehenden gleich über ein Blech gegoſſen, einen halben Finger dünn ausgeſtrichen und kalt geſtellt. Die übrige Behandlung haben ſie mit den Himmelthauſchnitten (ſ. 418) gemein.

422. Croketten auf franzöſiſche Art. (Croquettes à la française.)

Es wird von drei ganzen Eiern, einem Löffel voll Mehl und einigen Löffel voll Obers ein dünnflüſſiger Teig abgeſprudelt, und mit einem Stäubchen Salz und zwei Kaffeelöffel voll Zucker gewürzt. Von dieſem Teig werden ein Paar Löffel voll in die flache Omelettepfanne, in welcher ein Eidotter kleines Stück Schmalz erhitzt worden, gegoſſen und durch Rundneigen der Pfanne ein Fleck ſo groß als möglich gemacht und ſchnell gebacken. Sobald an der untern Fläche etwas Farbe wahrnehmbar iſt, wird derſelbe entweder durch Schwingen oder durch Unterfahren mit einem dünnen biegſamen Meſſer umgewendet; wenn nun auch von dieſer Seite der Fleck Farbe hat, ſo wird er auf eine Schüſſel geklitſcht und ein anderer Fleck aufgegoſſen und ſo fortgefahren, bis der ganze Teig verbacken iſt. Dieſe Eierfleckel müſſen nach dem techniſchen Ausdruck papierdünn ſein,

welches leicht dadurch zu erreichen iſt, daß man den Teig mit Milch nach Bedürfniß verdünnen kann. Nun wird ein feines Köchel aus zwei Löffel voll des feinſten Mehl's mit einer halben Maaß Obers, vier Loth Butter, ſechs Loth Zucker und vier Eierdotter mit einer Schneeruthe ſtark bewegt und über dem Feuer bis zum Verdicken aufgekocht und dann kalt geſtellt. Mittlerweile werden die Eierflecken in drei Finger breite und vier Finger lange Fleckchen getheilt. Dann wird das Köchel Meſſerrücken dünn auf dieſelben geſtrichen und zuſammen gerollt, ſo daß ſie vier Finger lange Würſtchen bilden. Sie werden alsdann den Himmelthauſchnitten (ſ. 418) gleich, in Eier eingetunkt, mit Semmelbröſeln aufgelegt und reſch gebacken.

423. Crokette mit Kaffee. (Croquettes au café.)

Sechs Loth Kaffee werden bis zum Schwitzen gebrannt (nach bekannter Weiſe) und von der Pfanne gleich in eine halbe Maaß kochendes Obers geſchüttet, man muß jedoch auf der Hut ſein, denn wenn der Kaffee auf einmal hinein fällt, ſo ſprudelt das Obers über die Caſſerolle hinaus. Es wird dann bedeckt kalt geſtellt, und nachdem die Infuſion kalt geworden, werden zwei Löffel voll Mehl mit vier Loth Butter und ſechs Loth Zucker in die ſchickliche Caſſerolle vorgerichtet, das Obers darüber geſeiht, um die Kaffeekörner abzuſondern, mit vier Eierdottern vermengt, und nun den vorhergehenden gleich aufgekocht. Die Verwendung, das Auflegen und Backen haben ſie dann mit den Uebrigen gemein.

424. Croketten mit Chocolade. (Croquettes au chocolat.)

Statt der Infuſion von Kaffee werden hier drei Zeltchen feine Chocolade auf einen Caſſerolldeckel über einer mäßig heißen Stelle gut erweicht und mit dem Obers fein abgerührt, dann wird das Köchel dem vorhergehenden gleich beendet, auch die übrige Behandlung bleibt ſich gleich.

425. Schneeballen. (Balles de neige.)

Ein Teller voll feines Mehl wird mit vier Eierdottern, einem kleinen Stückchen Butter, eben ſo viel ſaurem Rahm nebſt einem Kaffeelöffel voll Salz zu einem mäßig feſten Teig verarbeitet und bedeckt, eine Stunde lang ruhen gelaſſen. Dieſer Teig wird dann Meſſerrücken dünn ausgewalkt und in ſtarke Hand-

fläche ähnliche Stücke getheilt, ein jedes dieſer Fleckchen wird in halb Finger dünne ſchmale Streifen bis gegen den Rand durchgeſchnitten und dann in ſo weit verflochten, daß es einen lockern Knaul bildet. Es iſt gut, wenn ſolches erſt vor dem Anrichten geſchieht, und ſelbe ſogleich gebacken werden können. Nun werden zwei Pfund Schmalz erhitzt, ſo daß, wenn mit feuchtem Finger über dasſelbe geſchnellt wird, ein leichtes Brauſen entſteht. Die Schneeballen werden nun, ſo viel ihrer Platz haben, hinein gethan und ſchnell gebacken; da ſie ſich ausdehnen, ſo muß man bei dem Einlegen hierauf Rückſicht nehmen, und weil ſie äußerſt mürbe ſind, mit dem Backlöffel bei dem Umkehren und Herausnehmen behutſam verfahren. Sie werden kalt aufgetiſcht und ſtark oder ganz weiß mit feinem Zucker beſtaubt.

426. Schneekroketten.

Der vorhergehende Teig wird mit einem handbreiten Ausſtecher ausgeſtochen; die Abfälle werden wieder leicht zuſammengeknetet, und mit einem um die Hälfte kleineren Ausſtecher ausgeſtochen, und beide Blättchen ringsherum einen Finger breit auseinander, bis zur Hälfte gegen die Mitte hin eingeſchnitten, jetzt wird mit einem abgeſchlagenen Ei ein Tupfen auf denſelben beſtrichen und das kleine Blättchen über das große gelegt und etwas angedrückt. Gebacken werden ſie den vorhergehenden gleich. Man ſieht ſchon, daß ſie, indem ſie auflaufen, einen roſenförmigen Ballen bilden. Sie werden ebenfalls mit feinem Zucker ſtark beſtaubt, in die Mitte einer jeden Roſe kommt eine oder mehrere ſchöne eingeſottene Weichſel.

427. Spritz-Krapfen.

In eine halbe Maaß kochende Milch werden nebſt drei Loth Butter, eben ſo viel Zucker und ein Stäubchen Salz, ein Teller voll oder ungefähr drei viertel Pfund Mehl eingekocht und ſo lange über dem Feuer ſtark gerührt, bis der Teig ſich von den Wänden der Caſſerolle und ſelbſt von dem Kochlöffel leicht loslöſt, dann werden nach einigem Auskühlen ſechs bis acht ganze Eier nach und nach eingeſchlagen und jedesmal genau verrührt. Man hat zu dieſem Zweck die ſogenannten Spritzen, deren Boden ein ſechsſtrahliges Blättchen hat, durch dieſes wird der Teig in ſchwach erhitztes Schmalz gepreßt und zwar in Schneckenform, und nun langſam bei einmaliger Umwendung gebacken. Aus dem Schmalz kommend werden ſie auf ein reines Tuch gethan, mit feinem Zucker beſtaubt und heiß aufgetiſcht.

428. Brandteig-Krapfen. (Les pets de nonnes.)

Der vorhergehende Brandteig wird auf den Boden eines umgewendeten flachen Tellers gethan, und mit einer in das heiße Schmalz eingetunkten Meſſerſpitze Kaffeelöffel kleine Stückchen eingelegt, und unter immerwährender leichter Bewegung bis zur ſchönen goldbraunen Farbe gebacken. Das Schmalz darf nicht ſtark heiß werden, weil der Brandteig, der gerne ſtark aufgehet, und durch das zu ſchnelle Kruſtiren daran verhindert würde. Die Krapfel werden mit feinem Zucker beſtaubt, über zuſammengelegter Serviette heiß aufgetiſcht.

Dieſe Krapfel in einer tiefen Schale oder Silbercaſſerolle gehäuft angerichtet, und mit einem chaudeau (ſ. weiterhin den chaudeau betreffend) übergoſſen, geben unter dem Namen Nockerln d'amour ein recht angenehmes Gericht.

429. Waffelkrapfen. (Les gaufres.)

Drei Viertelpfund des feinſten Auszugsmehls, das einige Stunden lauwarm geſtanden, wird mit ein Paar Becher voll Obers, ſieben Eierdottern und einem Pfund lauwarm zerlaſſener Butter zu einem dickflüſſigen Teig mit einer ſtarken Schneeruthe abgeſchlagen, dann durch wiederholtes Schlagen mit einem Becher voll abgewäſſerter dicker Germ, einem Löffel voll Zimmtzucker und der Hälfte ſo viel Salz genau vermengt, und bedeckt ſo lange warm aufgehen gelaſſen, bis der Teig noch einmal ſo hoch geſtiegen iſt, als derſelbe im Anfange war; dann wird die Eierklar von den ſieben Eiern zu feſtem Schnee geſchlagen und in den Teig gemengt. Jetzt wird das Waffeleiſen gehitzt bis es bei dem Aufmachen raucht, dann mit etwas Schmalz beſtrichen, mit einer Taſſe voll von dieſem Teig gleichförmig begoſſen, zugemacht und gebacken. Dieſes äußerſt liebliche Gebäck wird möglichſt heiß mit beigeſetztem Citronenzucker aufgetiſcht.

430. Faſchingskrapfen.

Ein Pfund warm geſtandenes feinſtes Mehl wird mit acht Eierdottern, drei Becher voll lauwarmem Obers, acht Loth zerlaſſener Butter, einem Löffel voll feinem Zucker und der Hälfte ſo viel Salz nebſt einem Becher voll abgewäſſerter dicker Germ zu einem Teig angemacht. Dieſer Teig wird nun zwanzig Minuten lang abgeſchlagen, das heißt, es wird mit einem Kochlöffel in den Teig geſtochen und gegen die Wand der Caſſerolle

ſchiebend, ein zweiter Stoß etwas vorgreifend angebracht, und ſofort die Maſſe ſchnell durchgegangen. Nun wird wieder von der andern Seite angefangen, und da dieſes Verfahren dem Schlagen nicht unähnlich iſt, wird es auch ſo benannt, bis der Teig endlich fein, blaſig, glänzend iſt, und nicht mehr an den Fingern anklebt. Jetzt wird derſelbe mit einem Tuch bedeckt und lauwarm geſtellt. Wenn dieſer Teig ſo weit aufgegangen iſt, daß die Maſſe verdoppelt erſcheint, ſo wird die Hälfte davon auf die mit Mehl beſtaubte Tafel gethan, oben darauf ebenfalls etwas beſtaubt, und erſt mit der flachen Hand auseinander gebreitet, dann mit dem Walker halb Finger dick ausgetrieben. Dieſe Platte wird zur Hälfte mit einem Handflächen kleinen, ſcharfen Ausſtecher ausgeſtochen, in die Mitte einer jeden dieſer Scheiben kömmt ein halber Kaffehlöffel voll beliebiges Eingeſottenes; nun wird die zweite Hälfte mit einem etwas kleineren Ausſtecher ausgeſtochen, über die größeren gelegt, und rund herum niedergepreßt, wodurch ſie größer werden, dann aber mit dem kleineren Ausſtecher wieder ausgeſtochen und auf ein gewärmtes mit einem mehlbeſtaubten Tuch belegtes Bret, einen halben Finger breit auseinander gelegt und mit dem herabhängenden Theil des Tuches bedeckt. Jetzt wird die andere Hälfte des Teiges herausgenommen, die Abfälle aber in die Caſſerolle gethan. Mit dieſer zweiten Hälfte wird eben ſo verfahren wie mit der erſten, endlich werden die Abfälle in der Caſſerolle etwas abgeſchlagen und dem vorhergehenden gleich verarbeitet, bis der ganze Teig aufgegangen iſt. Nun werden zwei Pfund Schmalz erhitzt, und wenn die immer warm gehaltenen Krapfen wieder aufgegangen ſind, ſechs bis ſieben Stück, je nachdem die Caſſerolle groß iſt, eingelegt, aber mit der obern Seite nach unten und die Caſſerolle ſchnell bedeckt; nach einer Weile, wenn der untere Theil Farbe bekommen, werden ſie gewendet und nun die Caſſerolle offen gehalten, bis auch die untere Fläche Farbe hat, welches zuſammen bei vier Minuten dauern kann. Nun werden ſie auf reine Tücher gelegt und mit feinem Zucker beſtaubt. Jetzt kommen ſieben andere in das gleich heiß gehaltene Schmalz. Iſt die Arbeit geſchickt von Statten gegangen und ſind die Beſtandtheile gut geweſen, ſo erſcheinen die Krapfen mehr hoch als rund und mit einem weißen Kränzchen umgeben. Sie werden warm aufgetiſcht.

Dies Gebäck wird vorzüglich in Wien in ſeiner Vollkommenheit, aber nur während der Faſchingsperiode erzeugt; ſpäter oder früher frägt Niemand darnach, wer aber im Faſching keine Krapfen genoſſen, der klagt über ſeine Armuth und traurige Lage.

431. Baieriſche Dampfnudeln.

Angenommen, dieſe Mehlſpeiſe ſoll für acht Gedecke ausreichen, ſo wird ein Pfund des feinſten Mehls, mit acht Loth Butter, zwei ganzen Eiern und ungefähr einem Seidel Obers zu einem Teig geknetet, und dabei auf folgende Weiſe verfahren. Das im warmen Zimmer gehaltene Mehl, welches die Temperatur von wenigſtens 14 Grad Reaumur angenommen hat, was für den guten Fortgang der Arbeit weſentlich iſt, wird durchgeſiebt, in einen Weidling gethan, und in der Mitte des Mehls mit drei Löffel voll abgewäſſerter dicker Germ und vier Löffel voll lauwarmer Milch, nebſt einer Meſſerſpitz voll Zucker, ein dünner Teig (Dampfel) angemacht, das Ganze mit einem Tuch bedeckt, und eine halbe Stunde lang lauwarm ſtehen gelaſſen; wenn die Germ gut war, ſo muß das Dampfel während dieſer Zeit ſtark aufgegangen ſein. Nun wird die Butter und Milch lauwarm gemacht, und nebſt den Eiern, zwei ſtarken Kaffeelöffel voll Zucker, und der Hälfte ſo viel Salz zu dem Dampfel gethan, und das Ganze zu einem Teig vermengt, der dann ſo lange abgeſchlagen wird, bis daß derſelbe feine Bläschen wahrnehmen läßt, und nicht mehr an dem Kochlöffel klebt (ſ. 432 abgeſchlagenen Kugelhupf). Dieſer Teig wird nun leicht mit Mehl beſtaubt, mit einem Tuch bedeckt und warm geſtellt. Nach einer bis anderthalb Stunden dürfte derſelbe um den dritten Theil ſeines Volumens aufgegangen ſein, dann wird dieſer Teig auf eine mit Mehl beſtaubte Tafel gethan, an der Oberfläche leicht mit Mehl beſtaubt und mit der flachen Hand bis zu einem Daumen hoch abgeplattet; aus dieſer Scheibe werden nun mit einem runden Ausſtecher die ſogenannten Nudeln (Plätzchen) ausgeſtochen und auf ein Blech, das mit einer Serviette belegt iſt, einen Finger breit auseinander gelegt. Der übrigbleibende Teig wird zuſammen genommen, leicht geknetet, und auf die vorhergehende Art verarbeitet, dann werden die Nudeln mit der herabhängenden Hälfte der Serviette überdeckt und wieder warm geſtellt. Nach einer halben Stunde wird in eine Reine, in welcher die erſte Hälfte der Nudeln am Boden derſelben Raum finden können, ohne übereinander zu liegen, einen Finger hoch Waſſer gegoſſen, mit einem halben Ei kleinen Stück Butter belegt und ins Kochen gebracht. Die nun um die Hälfte höher aufgegangenen Nudeln werden behutſam eingelegt, mit einem gut paſſenden Deckel verſehen und über eine minder heiße Stelle des Sparherdes, oder noch beſſer, in eine Bratröhre geſtellt und ſich ſelbſt überlaſſen. Nun wird eben ſo mit den aus dem zuſammengekneteten Teig ausgeſtochenen Nudeln verfahren. Man

pflegt die erſten zwanzig Minuten den Deckel der Reine nicht abzuheben, weil die eindringende kalte Luft hemmend einwirkt, indeſſen nachſehen muß man denn doch; in der gegebenen Zeit haben die Nudeln ſchon ſo viel Conſiſtenz bekommen, daß ſie bei dem Zutritt der Luft nicht mehr zuſammenfallen. Das Waſſer wird in dieſer Zeit theils von der Mehlſpeiſe eingeſaugt, theils verdampft ſein, und die Nudeln haben angefangen, am Boden der Reine eine Kruſte zu bekommen; man bedeckt das Gefäß wieder, und läßt ſie ſo lange fortbacken, bis die Kruſte ſtark Meſſerrücken dick geworden, und eine gelbbraune Farbe angenommen hat. Nun werden ſie mit einem Schäufelchen herausgehoben, und mit einer Crême als Sauce aufgetiſcht.

Die eigentliche Schwierigkeit beſteht in der Ausmittelung der Conſiſtenz des Teiges; wir haben noch kein Maaß für das dünne, weniger dünne, nicht zu dick, ſteif, feſt u. d. gl., es ſind dies willkürliche, unbeſtimmte Ausdrücke, und wollte man nach den gegebenen Verhältniſſen des Flüſſigen zum Trockenen einen Schluß ziehen, ſo beſteht auch hierin eine traurige Unzuverläſſigkeit, denn das ſchon lange gemahlene oder trockene Mehl abſorbirt viel mehr Flüſſigkeit als das friſch gemahlene, ſo daß bei angegebenem Maaße der Teig dennoch mißrathen kann. Es kommt daher viel auf das arbeitende Individuum an, es muß Scharfſinn und Erfahrung haben, um die Trockenheit des Mehles beurtheilen zu können, wobei das Gefühl am ſicherſten leitet. In unſerem Fall wird der Teig als hinreichend conſiſtent beurtheilt, wenn derſelbe in eine möglichſt hohe Maſſe gebracht, in einer Minute um den dritten Theil geſunken oder abgeplattet iſt.

Die geeignete Crême als Sauce beſteht aus einer halben Maaß Obers, in welches vier Eierdotter geſchlagen werden, und das man über dem Feuer mit einer Schneeruthe ſo lange emſig rührt, bis es kochend heiß wird und ſich zu verdicken anfängt, dann wird es aber ſogleich vom Feuer gehoben und noch eine Weile geſchlagen, um dem Stocken der Dotter vorzubeugen; die Crême wird nun mit zwei Eßlöffel voll Zucker verſüßt, und mit ein Paar Kaffeelöffel voll Orangenblüthenwaſſer gewürzt, endlich in einer Schale dem Gerichte beigeſetzt.

Siebentes Buch.

Die Kunſtbäckerei betreffend.

XXI. Abſchnitt.

Gebäcke aus Germteig, Brandteig und mürbem Teig.

432. Kugelhupf.

Zu Gebäcken aus Germteig iſt die Germ einer der weſentlichſten Beſtandtheile. Sie muß vor allem kräftig ſein, nämlich den Teig zur Fermentation anregen. Sie darf nicht bitter ſein, welches zwar durch's Auswäſſern einigermaßen beſeitigt, die Germ aber dadurch geſchwächt wird. Es iſt daher nothwendig, daß man immer friſche Germ zuhanden hat, die wenigſtens einen Tag lang gewäſſert wurde. Eine andere Nothwendigkeit iſt feines, weißes und trockenes Mehl. Das von den Dampfmühlen gelieferte ſcheint dieſe drei Eigenſchaften am meiſten zu beſitzen; es iſt daher zu wünſchen, daß ſich dieſe induſtrielle Anſtalt erhalte.

Der Kugelhupf iſt eine echt öſterreichiſche Benennung, nämlich nichts verſprechend, nicht anreizend, ſondern beſcheiden nur auf den Gegenſtand Bezug nehmend; das Gebäck ſoll vor allem locker ſein, daher ſein Volumen vermehren und da die Form gegeben iſt, nicht in die Breite, ſondern in die Höhe ſteigen, gleichſam hupfen; übrigens gibt es eine Menge Bereitungen von den ordinärſten bis zu den feinſten in faſt unmerklichen Abſtufungen. Wir wollen nur zwei Arten bezeichnen, und zwar: den abgeſchlagenen und den abgetriebenen, was darunter und dazwiſchen liegt, läßt Spielraum genug für Jene, die gerne componiren und experimentiren. Ein Pfund feines, einige Stunden an einem lauwarmen Ort geſtandenes Mehl wird mit vier ganzen Eiern, zwei bis drei Bechern voll Obers, einem halben Pfund zerlaſſener, lauwarmer Butter, einem Löffel voll feinem Zucker und der Hälfte ſo viel Salz, nebſt einem Becher voll Germ zu einem Teig gemengt und eine Viertelſtunde lang unausgeſetzt abgeſchlagen, bis derſelbe feinblaſig wird. Nun wird der Weidling bedeckt und warm geſtellt. Während dieſem wird ein halbes Pfund Zibeben, von den Stängeln geklaubt

und entkernt, eben ſo viel Weinberln ausgewaſchen und durchgeklaubt, dann ein halbes Pfund Mandeln abgeſchält, geſpalten und ſtiftlich geſchnitten. Nach einer halben Stunde, wenn der Teig um die Hälfte ſeines Volumens geſtiegen iſt, werden die drei Species hinzu gethan, und alles wieder vollkommen durcheinander geſchlagen. Jetzt wird ein Kugelhupfbeck mit zerlaſſenem Schmalz gut beſtrichen, mit Mehl beſtaubt, der Teig hinein gethan, bedeckt und wieder warm geſtellt. Nach einer halben Stunde oder länger, je nachdem der Teig gut gehet, wird derſelbe in die Röhre geſtellt und langſam gebacken. Die Heizung muß ſo geleitet werden, daß das Backen eine volle Stunde und auch darüber dauere und das Gebäck eine ſchöne lichtbraune Farbe annehme, dann wird der Kugelhupf aus der Form auf ein Sieb geſtürzt, damit die Hitze von unten und oben entweichen kann, mit feinem Zucker beſtaubt und kalt geſtellt.

433. Kugelhupf auf franzöſiſche Art. (Le baba.)

Ein Pfund des feinſten Mehls wird auf der Tafel im Kranze auseinander geſtrichen, in die Mitte kommen drei Viertelpfund Butter nebſt vier ganzen Eiern, vier Dotter, einige Löffel voll Obers, ein halber Löffel voll Salz und ein guter Löffel voll an Citronen abgeriebener Zucker, nebſt vier Löffel voll abgewäſſerte dicke Germ. Dieſes wird nun mit einem Meſſer durcheinander zu einem Teig vermengt, und mit dem Ballen der Hand, beſſer noch mit beiden Händen auf der Tafel geſtrichen, ſo daß die ganze Maſſe zwei Spannen weit von ihrem erſten Platz vorwärts geſchoben wird; von da wird ſie ſtückweiſe gleichſam abgeriſſen, und auf den erſten Platz ſtark niedergeſchlagen, und wieder unter ſtarkem Aufdrücken in ganz kleinen Theilen hinaufgeſtrichen; dieſes wird ſo oft wiederholt, bis der Teig feinblaſig wird, und ſich leicht von den Händen löſt. Jetzt kommen ein Viertelpfund ſorgſam geklaubte Roſinen, die eine Zeit lang mit einem Becher voll gutem Rhum befeuchtet worden, ſammt dem Rhum hinzu, und werden genau mit dem Teig vermengt. Dieſer Teig kommt endlich in die mit Schmalz beſtrichene und mit Mehl ſtark beſtaubte Kugelhupfform, und wird bedeckt lauwarm zum Aufgehen geſtellt. Das Aufgehen kann ein bis zwei Stunden dauern, je nachdem die Germ kräftig war. Dann erſt, wenn der Teig noch einmal ſo hoch geworden, wird die Form in die Röhre geſetzt, und behutſam eine Stunde bis fünf Viertelſtunden langſam gebacken.

434. Kugelhupf mit Cedraten und Angelika.
(Le baba au cédrat.)

Zu der vorhergehend angegebenen Kugelhupfmaſſe kommen ſtatt der Roſinen eine gleiche Menge ſtiftlich geſchnittene überzuckerte Cedraten und eben ſo viel kandirte Angelika nebſt einem Becher voll echten Franzbranntwein; in Ermangelung deſſen eben ſo viel Rhum. Das übrige Verfahren bleibt ſich gleich.

435. Germwandeln. (Les petits gâteaux de baba.)

Die Germwandeln ſind Kugelhupfe im Kleinen. Sie gewähren mehr Kruſte, je kleiner ſie ſind, und werden daher lieber geſehen. Der Teig kann übrigens feiner und auch etwas ſüßer gehalten werden, denn in kleinen Formen mißglückt das Gebäck ſeltener. Zu dieſem Zweck werden kleine Formen mit Schmalz mittelſt eines Federpinſels gut beſtrichen, mit Mehl, noch beſſer aber mit Erdäpfelmehl beſtaubt, und zur Hälfte mit dem Kugelhupfteig angefüllt und warm geſtellt; wenn die Formen bald voll werden, ſo gibt man ſie in die Röhre, die noch einmal ſo ſtark geheizt ſein muß, als zu einem Kugelhupf, weil die Maſſe klein getheilt, bald gar wird, die Rinde aber, je kürzere Zeit, deſto größere Hitze braucht. Bei gut conſtruirten Bratröhren ſind flache eiſerne Gitter angebracht, die nach Bedarf hoch oder nieder geſtellt werden können, um das Gebäck, z. B. den Kugelhupf von unten, wo die größte Hitze ausſtrömt, vor zu ſtarker Farbe oder gar dem Verbrennen zu ſchützen. Dieſe Vorſicht iſt bei den Wandeln weniger nothwendig, weil, bevor die Hitze durch die Formen dringt, die entblößte Oberfläche ſich ſchon färbt. Die Wandeln aus den Formen geſtürzt, werden mit feinem Zucker beſtaubt, und über zuſammengelegte Servietten gehäuft, lauwarm aufgetiſcht.

436. Kaiſer-Kugelhupf.

In einem tiefen Weidling wird ein Pfund lauwarme Butter mit einem Kochlöffel abgetrieben, nach fünf Minuten kömmt ein Eidotter und ein halber Löffel Mehl, wovon nämlich drei Viertelpfund lauwarm gemacht und durch ein feines Sieb geſchlagen worden iſt, hinzu. Nach andern fünf Minuten kommt ein zweiter Dotter und wieder ſo viel Mehl daran, das Rühren muß ohne Unterbrechung ſehr gleichförmig vor ſich gehen; die Butter wird immer ſchäumiger, bis man endlich von fünf zu fünf Minuten in einer Stunde alle Dotter und alles Mehl

verrührt hat. Jetzt kommen zwei Löffel voll feiner Zucker, ein halber Löffel voll feines trockenes Salz und vier Löffel voll abgewäſſerte Germ hinzu, und dies wird noch bis zum genauen Vermengen gerührt, dann werden die zwölf Eierklar zu feſtem Schnee geſchlagen (ſ. 361 bei dem Mehlſchmorn die Art den Schnee zu ſchlagen) und zu dem Teig gemiſcht. Jetzt wird die Kugelhupfform (beſſer oder ſicherer, wenn man deren zwei verwendet) mit Schmalz mittelſt eines Federpinſels reichlich beſtrichen, mit Erdäpfelmehl gut beſtaubt, der Teig hinein gethan, und an einem lauwarmen Ort langſam gehen gelaſſen, bis der Teig wenigſtens um ein Drittheil geſtiegen iſt, dann wird derſelbe langſam gebacken. In einer Form kann die Dauer des Backens bei anderthalb Stunden, in zwei Formen aber eine Stunde betragen.

In ganz kleinen Formen, als Germwandeln geht das Backen um ſo ſchneller, es muß auch die Hitze größer ſein. Sie werden über Siebe geſtürzt und mit feinem, gewöhnlich Vanille-Zucker beſtaubt.

In dieſen drei Recepten iſt nun die Weiſe enthalten, wie Kugelhupfe bereitet werden. Die Abänderungen können dann ſehr mannigfaltig ſein, und zwar von Kaiſer-Kugelhupf mit einem Pfund Butter, drei Viertelpfund Mehl und zwölf Eiern, wo die Klar zu Schnee geſchlagen wird, bis zu ſechzehn Eierdotter, wo aber die Klar wegbleibt, bis zu jenem, aus einem Pfund Mehl, acht Loth Schmalz, zwei Eiern und der Beigabe von Milch. Das Fett, Schmalz oder Butter muß immer in einem gewiſſen Verhältniß ſtehen, nämlich je mehr Fett, um ſo mehr Eier, dieſe verhindern das Fettwerden des Gebäckes, ſo wie bei Mangel an Fett die Eier dies Gebäck ſperr und trocken machen. Ein zu feucht gehaltener Kugelhupf wird gerne ſpeckig.

437. Kolatſchen.

Aus dem Böhmiſchen von Kolo, Bulowatz: rund abgeleitet. Der Böhme hat eine Vorliebe für dieſes Gebäck; er hat keine Hochzeit, keine Taufe, überhaupt keinen Schmaus, wo dasſelbe fehlen dürfte; durch dieſe Allgemeinheit mag es kommen, daß man es dort faſt überall vortrefflich bereitet antrifft. Ein Pfund lauwarm gemachtes, durch ein feines Sieb geſchlagenes weißes Mehl (das feinſte das zu haben iſt) gibt man in einen Weidling, dann kommen in einen Topf vier ganze Eier, eine Viertelmaaß lauwarme Milch und zwölf Loth zerlaſſene lauwarme Butter, nachdem dies gut abgeſprudelt iſt, wird es in das Mehl gegoſſen, und das Ganze zu einem Teig verrührt. Dieſer Teig wird nun mit einem Kochlöffel ſo lange abgeſchlagen, bis derſelbe

feinblaſig zu werden anfängt; nun werden ein halber Löffel voll Salz, viermal ſo viel Zucker und vier Löffel voll abgewäſſerte dicke Germ hinzugethan, und ſo lange geſchlagen, bis alles genau vermengt iſt, dann wird der Teig mit einem Tuch bedeckt und warm geſtellt, bis derſelbe um die Hälfte höher geworden iſt. Nun wird zum Verarbeiten geſchritten; der Teig wird nämlich zur Hälfte auf die mit Mehl beſtaubte Tafel gethan, etwas beſtaubt, und mit den Händen flach ausgebreitet, dann aber mit dem Walker darüber gerollt, um denſelben überall gleich, einen halben Finger dünn zu machen. Dieſe Platte wird in vier Finger breite Streifen geſchnitten, und dieſe dann in Vierecke getheilt, und mit abgeſchlagenen Eiern, die mit etwas Milch verdünnt worden, mittelſt eines Federpinſels leicht beſtrichen. In die Mitte eines jeden Viereckes kommt ein Kaffeelöffel voll Eingeſottenes, als Ribiſel, Weichſel oder, und zwar am liebſten, Zwetſchken (ſ. weiter unten); die vier Spitzen werden nun aufgebogen und über das Eingeſottene gelegt, wodurch ein etwas unregelmäßiges Achteck entſteht, durch das Backen aber abgerundet erſcheint. Dieſelben werden alsdann über verzinnte, mit Butter beſtrichene Bleche, halb Finger breit auseinander gereiht, und zum Aufgehen warm geſtellt, und nachdem ſie um die Hälfte geſtiegen ſind, mit den oben erwähnten Eiern beſtrichen, mit Zucker beſtaubt und in heißer Röhre gebacken.

Das beliebte Zwetſchkenmus wird erreicht, wenn man ein Pfund dürre Zwetſchken in Waſſer vollkommen weich kocht, das Waſſer, wenn man nur ſo viel genommen, als nothwendig war, um ſie zu überſpülen, muß während der Zeit bis auf einen kurzen Saft abgedampft ſein; die Zwetſchken werden fein geſchnitten, in den übriggebliebenen Saft gethan, mit zwei bis drei Löffel voll Zucker verſüßt, und mit fein geſtoßenen Gewürznelken, einem Kaffeelöffel voll Zimmt und einem Löffel voll fein geſchnittener Citronenſchalen gewürzt.

438. Karlsbader Kolatſchen.

Der vorhergehende Germteig wird aus einem Pfund Mehl, einem halben Pfund Butter und acht Eierdottern nebſt einem Becher Obers bereitet. Dieſe Kolatſchen ſind feiner und mürber, werden im Teig etwas dicker ausgewalkt, und mit einem Handfläche großen runden Ausſtecher ausgeſtochen, und nachdem ſie gehörig gegangen, mit, aus vier Eierklar feſtgeſchlagenem Schnee, der mit zwei ſtarken Löffel voll Zucker vermengt wird, halb Finger dick aufgeſtrichen und in kühler Röhre langſam gebacken.

439. Kolatſchen mit Topfen.

Von dem nach der Anweiſung in 437 bereiteten Teige werden die Kolatſchen mit Topfen gefüllt. Der gute feſte Topfen wird zu dieſem Gebrauch recht klein gemacht, und ein halbes Pfund desſelben mit acht Loth Butter und vier Eierdottern fein abgetrieben, dann kommt ein Stäubchen Salz, zwei Löffel voll Zucker und acht Loth geklaubte Roſinen hinzu; wenn alles gut gemiſcht iſt, ſo wird dieſe Fülle ſtatt der Zwetſchken angewendet. Man findet übrigens ſtets die Hälfte der Schüſſel mit Zwetſchken und die andere Hälfte mit Topfen gefüllte Kolatſchen aufgetiſcht.

440. Poſtelberger Kolatſchen.

Der nach 437 bereitete Kolatſchenteig wird wie dort einen halben Finger dünn ausgewalkt, in einen Teller große Fladen geſchnitten, über die Bleche ausgebreitet und rundherum durch Einkneipen des Daumens und Zeigefingers etwas aufgeſtülpt. Dieſelben werden nun bis zum Rand mit dem Zwetſchkenmus beſtrichen und mit abgeſchälten und geſpaltenen Mandeln reichlich belegt. Die Ränder werden mit abgeſchlagenen Eiern beſtrichen, und das Ganze ſtark mit Zucker beſtaubt.

441. Butter=Kolatſchen.

Es wird ein Pfund feines Mehl auf der Tafel im Kranze ausgebreitet, in die Mitte desſelben kommen vier Loth klein gebrochene Butter, drei Eierdotter, zwei Kaffeelöffel voll Salz, eben ſo viel Zucker und zwei Becher voll Milch, nebſt drei Löffel voll dicker Germ; dieſes wird mit einem Meſſer zu einem Teig vermengt, den man nun mit den Händen ſo lange knetet, bis derſelbe feinblaſig wird. Nach einer bis anderthalb Stunden, wenn der Teig gegangen iſt, werden drei Viertelpfund Butter mit dem Walker ſo lange geſchlagen, bis derſelbe weich und zähe iſt. Nun wird der Teig ausgebreitet und die Butter, ebenfalls ausgebreitet, in deſſen Mitte gethan. Der unbelegte Theil des Teiges wird über die Butter gebogen, ſo daß dieſelbe ganz bedeckt iſt Jetzt wird das Ganze in halb Finger dünne Platten ausgewalkt, wieder überlegt und wieder ausgewalkt, und ſofort, bis die Butter ſehr fein in dem Teig vertheilt iſt, welches erſt dann erfolgt, wenn das Ueberlegen wenigſtens zwölfmal erfolgt iſt. Man muß oft etwas Mehl unterſtauben, um zu verhüten, daß der Teig anklebe; ſo vorgerichtet wird der

Teig endlich dünn und gleichförmig ausgewalkt und jenem 437 gleich, Kolatſchen daraus gemacht. Sie werden zum Gehen warm geſtellt, und nach Erfolg deſſen heiß gebacken.

442. Apoſtelkuchen. (Brioche.)

Dieſen ſchönen Namen gab der geiſtreiche Kotzebue dieſem guten Gebäcke, vermuthlich der Form wegen, in welcher das Brot bei den Apoſteln hie und da gemalt vorkömmt. Es iſt wiſſenſchaftlich bemerkenswerth, wie bei faſt gleicher Zuſammenſetzung der Beſtandtheile eines Kugelhupfs und eines Apoſtelkuchens durch die veränderte Behandlung eine ſolche Abweichung im Geſchmack und im ganzen Weſen hervorgebracht werden kann. Der Apoſtelkuchen iſt ein, man möchte ſagen, viel edleres Gebäck, als der beſte Kugelhupf. Wir wollen nun verſuchen, die Bereitungsweiſe ſo anzugeben, daß es nicht ſchwierig werden ſoll, den Kuchen ſo darzuſtellen, daß derſelbe bei dem zweiten oder dritten Verſuch als vollkommen erſcheine.

Es wird ein Pfund des feinſten trockenen Mehls durch ein feines Sieb geſchlagen. Der vierte Theil davon wird in einem Kranz auseinandergeſtrichen, und mit vier Löffel voll abgewäſſerter dicker Germ und etwas weniges mehr lauwarmen Waſſer zu einem weichen Teig gemengt, und durch ein längeres Kneten gut verarbeitet. Dieſer Teig oder ein ſogenanntes Dampfel wird in einem Gefäß mit einem warmen Tuch bedeckt, warm geſtellt. Nach einer Weile, wenn das Dampfel mehr als noch einmal ſo hoch geworden iſt, werden die übrigen drei Theile des Mehles in einem Kranz auseinandergeſtrichen, in die Mitte kommen drei Viertelpfund klein gebrochene Butter, zwölf ganze Eier (die möglichſt friſch ſein müſſen), vier Löffel voll ſüßes dickes Obers, zwei Kaffeelöffel voll Salz und ſechs Kaffeelöffel voll Zucker. Dies alles wird mit einem großen Meſſer zu einem Teig vermengt, dann kömmt das Dampfel hinzu, und nun wird der Teig auf eine eigenthümliche Weiſe geknetet. Man kneipt nämlich den Teig mit beiden Händen ſtückweiſe ab und ſchlägt das Abgekneipte mit Gewalt auf einen weitern Platz vor ſich hin; iſt die Maſſe auf dieſe Weiſe hinaufgerückt, ſo wird das Kneipen fortgeſetzt, bis der ganze Teig wieder auf den erſten Platz herabgekommen; von da wird nun der Teig mit den Ballen der Hände ſtark aufdrückend kleinweiſe wieder hinaufgeſchoben, oder vielmehr geſtrichen. Dann wird derſelbe wieder abgekneipt und mit Gewalt auf die Tafel geſchlagen, wenn dieſes acht- bis zehnmal ſich wiederholt hat, und der Teig feine Bläschen wirft, ſo wird derſelbe mit dem Meſſer zuſammen ge-

nommen, und auf eine andere mit Mehl beſtaubte Stelle gethan, leicht mit Mehl beſtaubt und zu einem Laibe gerollt, in ein mit Mehl ſtark beſtaubtes Tuch eingebunden und auf's Eis gethan. Nach vierundzwanzig Stunden wird der vierte Theil dieſes Teiges zu einem runden Laibchen gedreht, ohne ihn viel zu preſſen, ſo auch der übrige Teig, der nun auf's Blech als ein Kuchen gethan, und in deſſen Mitte eine Vertiefung eingedrückt wird, die man mit abgeſchlagenen Eiern beſtreicht, und in dieſelbe das kleine Laibchen legt, dann wird der ganze Kuchen mit Eiern beſtrichen, rundherum drei Finger breit auseinander halb Finger tief eingeſchnitten und ſogleich in die Röhre geſtellt. Da der Kuchen bedeutend groß iſt, ſo muß die Hitze ſorgſam geleitet werden, übrigens iſt es gut, wenn das Backen einmal eingeleitet iſt, die Röhre nicht oft zu öffnen; in anderthalb Stunden muß der Kuchen vollkommen gar ſein. Derſelbe wird dann vom Blech gehoben und auf ein Sieb gethan, damit die Hitze von oben und unten entweichen könne.

443. Apoſtelkuchen mit Zibeben. (La brioche aux raisins.)

Dieſer Kuchen unterſcheidet ſich von dem vorhergehenden nur durch die Beigabe von einem halben Pfund entkörnten Zibeben, die nach dem Kneten hinzugemengt werden.

444. Apoſtelkuchen mit Käſe. (La brioche au fromage.)

Alle Deutſchen, die die beſſeren Käſe nur aus dem Auslande beziehen, ſpricht eine Beigabe von Käſe weniger an, wir ſollen aber den Verſuch nicht ſcheuen, und wenn uns etwas eine gute Meinung von ſolcher Zuſammenſetzung beibringen kann, ſo iſt es unſtreitig der Apoſtelkuchen. Ein Pfund guter Schweizerkäſe wird in ſpitze lange Zapfen geſchnitten, die Abfälle werden etwas überſchnitten, und bei dem letzten Kneten in den Teig gemengt. Wenn nun der Teig zum Kuchen geformt iſt, ſo werden die Zapfen in denſelben hie und da eingeſteckt. Bei dem Backen ſchmilzt der Käſe und bildet verſchiedene Auswüchſe, welche das Daſein des Käſes auf den erſten Blick erkennen laſſen.

445. Kaffeebrioſch. (Les petites brioches.)

Da der Apoſtelkuchen ein Gebäck iſt, das ſich ſo gut zum Tunkgebäck eignet, ſo pflegt man, um ſeine Freunde angenehm

zu bewirthen, kleine Apoſtelkuchen zum Frühſtück oder Abends zum Thee vorrichten zu laſſen, wozu uns unſere Sparherde ſo leicht Gelegenheit geben. Man nimmt nämlich, von dem Tags vorher bereiteten Teig einen Theil, und bildet eine halbe Stunde vor dem Frühſtücke wälſche Nuß kleine Apoſtelkuchen, wie dies angegeben worden; nachdem ſie beſtrichen und ebenfalls eingeſchnitten worden ſind, ſchießt man ſie in die heiße Röhre, und in einer halben Stunde, die Arbeit mitgerechnet, ſtehen ſie ganz warm, man möchte ſagen, brühheiß auf dem Kaffeetiſch.

446. Tunkgebäcke.

Seit wir die Ueberzeugung erlangt haben, daß Kaffee, Thee und Chocolate verſtändig, das heißt, mäßig genoſſen, der Geſundheit nicht nachtheilig ſind, im Gegentheil, angenehm, anregend, ſogar ſtärkend und nährend wirken, dürfen ſolche Getränke bei keinem Frühſtück oder Jauſe mangeln, und ſo war man auch bedacht, ein paſſendes Gebäcke zu erfinden, um den Genuß derſelben zu erhöhen. Dieſem Beſtreben verdanken wir das ſogenannte Tunkgebäcke, wovon einige hier aufgezeichnet erſcheinen.

447. Brixler Kaffee-Tunkgebäck. (Les couques.)

Da dieſes Gebäck nur zum Frühſtück bereitet wird, ſo darf deſſen Menge nicht ſo groß ſein, und ein halbes Pfund Mehl vollkommen ausreichen; dieſes Mehl, von der feinſten Sorte, wird in einem Weidling, mit zwei Becher voll lauwarmer Milch, vier Loth zerlaſſener Butter, zwei Löffel voll weißer Germ, einem Kaffeelöffel voll Salz und zwei Kaffeelöffel voll Zucker zu einem Teig gemengt, der mehr ſteif als die vorhergehenden Germteige ausfällt; dieſer Teig wird längere Zeit fleißig geſchlagen, dann aber bedeckt warm geſtellt. Wenn derſelbe ſo weit aufgegangen, daß er um den dritten Theil höher geworden, ſo wird die Tafel mit Mehl beſtaubt, der Teig auf derſelben in daumendünne Rollen ausgewalkt, dieſe Rollen in daumenbreite Stücke geſchnitten, und dieſe Stückchen in klein Finger dünne Würſtchen gerollt und auf ein Blech neben einander in gleiche Reihen gelegt, und mit einem Tuch bedeckt warm geſtellt. Dieſe ganze Arbeit muß recht ſchnell vor ſich gehen, ſo daß beide Hände vollauf zu thun haben. Nachdem nun der Teig wieder aufgegangen iſt, ſo werden die Rippchen mittelſt eines Federpinſels mit Milch beſtrichen und in der heißen Röhre gebacken, und ſobald ſie die ge-

hörige Farbe angenommen haben, herausgenommen und mit zerlaſſener Butter mit einem Pinſel ſchnell beſtrichen. Durch das Aneinanderlegen und Aufgehen ſind dieſelben etwas zuſammengebacken, es werden vier zu vier auseinander getheilt und noch warm aufgetiſcht. Sind die Rollen gleich dick gerollt worden, in gleich kleine Stücke getheilt, dieſe wiederum in gleich dünne, an den Enden etwas zugeſpitzte Würſtchen gerollt, ſo werden ſie nothwendigerweiſe gleiche Länge bekommen, welches dem Ganzen ein gefälliges Ausſehen gibt.

448. Karlsbäder Kaffeebrezeln.

Aus dem vorhergehenden Teige werden auf folgende Weiſe Brezeln gemacht: der Teig wird in eine drei Finger dicke Rolle ausgerollt, dieſe wird in klein Finger dünne Scheiben geſchnitten, und dieſe wieder in halb Finger dünne Schnüre ausgerollt, dann werden ſie nach der bekannten Form in Brezeln umgewandelt, auf ein Blech gereiht und warm geſtellt, und dem vorhergehenden Gebäcke gleich, gar gebacken. Das Ausrollen und Zerſchneiden des Teiges hat den Zweck, eine ſonſt ſchwer zu erlangende Gleichheit des Gebäckes zu erzielen.

449. Theeſtangeln.

Der in 447 bereitete Teig wird eben ſo getheilt, wie zu dem Tunkgebäck, dann aber in Federkiel dünne, und wo möglich in noch dünnere Stängelchen ausgerollt, und über das Blech ſo gereiht, daß zwiſchen einem jeden ſo viel Raum bleibt, als die Breite eines ſolchen beträgt; nach dem Aufgehen werden ſie ſchnell mit Milch mittelſt eines weichen breiten Federpinſels beſtrichen, ſo daß der Pinſel vier bis fünf derſelben auf einen Strich näßt; dieſes iſt darum nothwendig, damit die Milch nicht Zeit erhalte, abzutrocknen, bevor man ſie mit Zucker beſtauben kann. Der Zucker wird ſchon früher vorgerichtet, und zwar in Griesform; derſelbe wird durch's Stoßen verkleinert, aber nach jeden drei bis vier Stößen durch ein etwas weites Sieb geſchlagen, ſo daß der weniger feine auch durchfällt. Mit dieſem Grobzucker werden die Stängelchen ſtark beſtaubt, und in mittelheißer Röhre gebacken. Wird dieſes Gebäcke zu nahe zuſammengelegt, ſo backen ſie zuſammen und man kann ſie ihrer Mürbe wegen nicht zertheilen, zu weit auseinander geht viel Zucker, der in die leeren Zwiſchenräume fällt, verloren, und erſchwert das Herabnehmen, denn in der Hitze breitet ſich ein jedes

Stängelchen aus und berührt den auf dem Bleche ſchmelzenden Zucker, wodurch ſie dann ankleben und bei dem Ablöſen brechen.

450. Griechiſches Tunkgebäck. (Le pain à la grecque.)

Dieſe Benennung iſt in ſo weit fehlerhaft, als ſie die Erwartung auf ganz etwas anderes leitet, es iſt aber nur eine entfernte Aehnlichkeit mit der beliebten griechiſchen Verzierung, die zu dieſer Benennung Anlaß gab. Der nach 447 bereitete Teig wird in zwei Finger dicke Rollen ausgerollt, dann in zwei Finger breite Stücke geſchnitten, und dieſe in einen Finger dünne Stängchen ausgerollt, auf ein mit Butter beſtrichenes Blech in gerader Richtung gelegt und mit den Fingern angedrückt, ſo daß dasſelbe noch einmal ſo breit und eben ſo viel dünner wird. Die Stängchen werden ein jedes, ſobald ſie gelegt und niedergepreßt ſind, in ſtark ſchiefer Richtung von der linken zur rechten mit ſcharfem Meſſer einen Daumen breit auseinander ſo durchgeſchnitten, daß nur der vierte Theil in der Breite ungeſchnitten bleibt, und gleichſam als die Rippe zum Zuſammenhalten der verſchobenen Vierecke dient. Uebrigens werden ſie ſo weit auseinander gelegt, daß wenn ſie niedergepreßt und aufgeſchlitzt oder aufgeſchnitten ſind, nur ein ganz ſchmaler Raum inzwiſchen bleibt. Nach dem Aufgehen, das höher als bei allen vorhergehenden ſein ſoll, werden ſie mit Milch beſtrichen und ſtark mit gröberem Zucker beſtreut und nur langſam gebacken. Sollten ſie nicht ſpröde genug aus der Röhre kommen, ſo werden ſie behutſam umgewendet, und noch einige Zeit gleichſam getrocknet. Das Gebäcke gewährt das Angenehme, daß es ſich längere Zeit gut erhält, freilich muß der Aufbewahrungsort trocken ſein.

451. Zwieback zum Thee. (Les biscots.)

Der nun ſchon oft citirte Teig von 447 wird in eine drei Finger dicke Rolle gerollt, über ein Blech gethan, und mit einem Tuch bedeckt warm geſtellt, um aufzugehen; wenn derſelbe um die Hälfte aufgegangen, ſo wird die nun etwas breit gewordene Rolle mit Milch beſtrichen und langſam gebacken. Nach ſechs Stunden, wenn das Gebäck vollkommen kalt und etwas ſteif geworden, wird es mit einem dünnen ſcharfen Meſſer in federkieldünne Blätter der Breite nach geſchnitten und wieder über ein Blech gereiht, mit feinem Zucker etwas beſtaubt, und in einer abgekühlten Röhre über dem untergeſchobenen Gitter, damit die Hitze mehr von oben als unten einwirke, getrocknet.

Sollten die Schnitten eher von unten als oben etwas Farbe bekommen, ſo werden ſie umgewendet.

Man wird die intereſſante Thatſache bemerkt haben, daß ſich von einem und demſelben Teig Gebäcke erzeugen laſſe, die im Genuß ganz verſchiedener Natur zu ſein ſcheinen. Dies iſt aber nicht die einzige Wahrnehmung, daß durch veränderte Manipulation ganz andere Erzeugniſſe zum Vorſchein kommen.

452. Schlangengebäcke.

Dies iſt zwar kein Tunkgebäcke, denn es ſaugt nicht ein, es hat aber das Angenehme für ſich, daß es als zarter Körper zum ſpielenden Genuß einladet, und einmal verſucht zu fernerem Genuß gleichſam anreizt. In den Thee pflegt man ohnehin nicht einzutunken, ſondern man ißt allenfalls trockenes Gebäcke und ſchlürft den Thee zeitweiſe dazwiſchen.

Es wird in einem Pfännchen ein Seidel Milch mit vier Loth Butter, einer Meſſerſpitz voll Salz und einem Löffel voll Zucker ins Kochen gebracht, und ſo viel Mehl unter ſcharfem Rühren eingekocht, daß es einen feſten Teig gibt; das Rühren über dem Feuer wird noch eine Weile fortgeſetzt, damit das Mehl ſich mit der Flüſſigkeit genau verbinde. Nach einigem Abkühlen kommt ein ganzes Ei hinzu, und wird in den Teig verarbeitet, dann kommt noch ein Ei hinzu, und wenn der Teig noch zu hart iſt, noch ein bis zwei Dotter. Der Teig muß zähe weich ſein. Nun wird derſelbe in eine Spritzkrapfen-Spritze, deren Stern durch ein federkieldünnes Röhrchen erſetzt iſt, gethan. Durch dieſes Röhrchen wird derſelbe über ein mit Butter leicht beſtrichenes Blech in gedrängter Schlangenform in der Breite von zwei Fingern ſo gepreßt, daß ſich die Ausbeugungen faſt berühren. Wenn aller Teig durchgepreßt iſt, ſo wird das Ganze mit abgeſchlagenen Eiern beſtrichen, und in kühler Röhre langſam gebacken. Es erſcheint als ein wunderhübſches, zartſprödes Gebäck, das in Stücken von vier Finger Breite gebrochen, aufgethürmt aufgetiſcht wird.

453. Brandteig-Herzogsbrot. (Les Pains à la duchesse.)

In eine halbe Maaß kochendes Obers werden acht Loth Butter, acht Loth Zucker und ein Kaffeelöffel voll Salz gethan, und ein halbes Pfund trockenes und durchgeſiebtes Mehl unter ſchnellem Rühren mit dem Kochlöffel eingekocht, und über dem Feuer mit dem Rühren ſo lange fortgefahren, bis der Teig ſich

leicht von der Caſſerolle und vom Kochlöffel löſt, ſollte ſich's ereignen, daß an dem Boden der Caſſerolle etwas angelegt iſt, ſo müßte der Teig in eine andere Caſſerolle umgeleert werden; dann werden nach einigem Abkühlen vier ganze Eier und vier Dotter in kleinen Zwiſchenzeiten eingeſchlagen und jedesmal genau verrührt. Nun wird die Tafel mit Mehl beſtaubt, die Hälfte des Teiges auf ſelbe gethan, in zwei Finger dicke Rollen ausgerollt, dann in daumenkleine Stücke getheilt und dieſe wieder in kleinfingerdünne, lange Würſtchen gerollt, endlich auf ein mit Butter beſtrichenes Blech einen Finger breit auseinander gereiht. Wenn der Teig auf dieſe Weiſe ganz verarbeitet iſt, ſo werden die Würſtchen mit abgeſchlagenen Eiern beſtrichen, mit Zucker ſtark beſtaubt, und langſam gebacken. Vor dem Anrichten werden ſie an der weichen Seite mit dem Meſſer aufgeſchlitzt und mit einem beliebigen Eingeſottenen gefüllt.

Dieſes feine Gebäck läßt ſich übrigens ſchön verzieren; ſo werden z. B. in einem Zuckerlöffel drei Loth feiner Zucker mit zwei Eßlöffel voll Waſſer aufgelöſt, und langſam ſo eingekocht, daß, wenn man mit einem dünnen Hölzchen einen Tropfen heraus hebt und in's kalte Waſſer taucht, derſelbe hart wird. In dieſen Zucker werden die Würſtchen mit den Spitzen getunkt und ſogleich in Grobzucker (ſ. weiter unten) getaucht, ſo daß derſelbe anklebt.

Um den Grobzucker zu erhalten, wird ein halbes Pfund Zucker grob geſtoßen und durch ein grobes Sieb geſchüttelt, ſo daß das Durchfallende die Größe von feiner, gerollter Gerſte hat; was nicht durchfällt, wird wieder geſtoßen und durchgeſiebt, bis endlich alles durch iſt, jetzt wird das Durchgeſiebte durch ein feineres Sieb geſchlagen, ſo daß nur der grobe Zucker zurück bleibt, dann wird das Durchgeſiebte durch ein feines Sieb geſchlagen und man erhält den Grieszucker nebſt dem durchgeſiebten feinen Zucker.

454. Brandteig-Krapfel. (Les petits choux.)

Der vorhergehende Brandteig wird dadurch etwas feiner gehalten, daß man einen Löffel voll Mehl weniger einkocht. Er wird, ſtatt in Würſtchen, mit zwei in abgeſchlagene Eier eingetunkte Löffelſpitzen in Eierdotter kleine Krapfel über ein mit Butter beſtrichenes Blech in gleichen Reihen geſetzt, dann mit Eiern beſtrichen, und mit feinem Zucker beſtaubt, dann langſam gebacken.

Dieſes Gebäck läßt ſich auf folgende Weiſe ſchön verzieren: Es werden zwei Löffel voll feiner Zucker mit der Klar von einem

Ei verrührt und zwar ſo lange, bis das Eis (dieſen Namen bekömmt der Zucker in dieſer Geſtalt) ſehr weiß und dicklich wird; von dieſem Eis füllt man einen Theil in ein von feſtem Papier gemachtes Stanitzel mit feiner Spitze, hält den oberen Theil feſt zu, und preßt durch die abgeſchnittene feine Spitze das Eis nach Belieben auf die Krapfeln, tunkt ſie dann in den Grobzucker, wodurch ſich ein größerer Kranz oder was immer für eine Form bildet, die bald antrocknet. In die Mitte dieſes, z. B. eines Kranzes, kommt dann ein Kaffehlöffel voll Eingeſottenes.

Statt dem Grobzucker kann man überzuckerten Anies anwenden, wodurch das Gebäck an Annehmlichkeit gewinnt.

455. Brandteig-Brezeln. (Les gimblettes.)

Die vorhergehenden Brandteig-Krapfeln werden etwas größer und noch einmal ſo weit von einander auf das Blech geſetzt, dann aber mit einem runden Hölzchen, das man in abgeſchlagene Eier tunkt, in der Mitte aus einander getrieben, ſo daß ſie Ringel bilden von der Größe einer Handfläche; es muß mit einigem Geſchick verfahren werden, damit die Ringeln durchaus gleich dick und groß ausfallen. Jetzt werden ſie mit abgeſchlagenen Eiern beſtrichen, mit feinem Zucker beſtaubt und eine Weile ſtehen gelaſſen, damit der Zucker zergehe; dann werden ſie langſam gebacken.

456. Brandteig-Brezeln mit Mandeln. (Les gimblettes aux amandes.)

Ein halbes Pfund Mandeln werden in kochendes Waſſer gethan, und ſobald das braune Häutchen durch das Preſſen zwiſchen den Fingern leicht herabgeht, werden ſie in ein grobes reines Tuch gethan und durch Reiben von den Schalen befreit. Nun werden ſie in kaltem Waſſer abgeſpült, dann abgetrocknet und fein geſchnitten; wenn ſie in Betreff der Feinheit das Anſehen von Grobzucker haben, ſo werden ſie durch ein grobes Sieb geſchlagen, und was nicht durchgeht, wieder geſchnitten, bis man ſie endlich alle durchſieben kann.

Die vorhergehenden Ringeln werden mit abgeſchlagenen Eiern beſtrichen, dick mit dieſen Mandeln belegt, mit feinem Zucker ſtark beſtaubt und langſam ausgebacken.

457. Brandteig-Krapfel mit Käſe. (Les ramequins.)

Der Brandteig zu dem Herzogsbrot bekömmt zur Würze ſtatt acht Loth Zucker nur einen Kaffehlöffel voll deſſelben, da-

gegen aber noch einmal ſo viel Salz und einen Kaffehlöffel voll weißen Pfeffer. Nachdem der Teig mit der angegebenen Zahl Eier abgearbeitet iſt, kommen zwölf Loth kleinwürflig geſchnittener Groyerkäſe hinzu und wird gehörig vermengt. Dieſer Teig wird dann mit zwei Löffeln, die zeitweiſe in abgeſchlagene Eier mit ihren Spitzen getunkt werden, in halb Ei große runde Krapfeln auf ein mit Butter beſtrichenes Blech einen Daumen breit auseinander geſetzt, mit Eiern beſtrichen und etwas heißer als die vorhergehenden Brandteigkrapfeln ausgebacken. Sie werden warm aufgetiſcht und ſollen für Weintrinker von beſonderem Werth ſein.

458. Brandteig-Krapfel von Reismehl. (Les choux de fecule de ris en caisses.)

In eine halbe Maaß kochendes Obers wird eine Taſſe voll Reißmehl eingekocht und längere Zeit gerührt, ſo daß es einen dem vorhergehenden gleichen Teig gibt; hiezu kommen noch ſechs Loth friſche Butter, acht Loth Zucker und ein Stäubchen Salz. Wenn alles genau vermengt iſt, ſo werden zwei ganze Eier, eben ſo viel dickes Obers und noch drei Eierdotter nach und nach hinzu gerührt; endlich wird die Eierklar zu feſtem Schnee geſchlagen und in das Ganze gemengt. Dieſer Teig wird in kleine Papierkapſeln gethan, ſo daß ſie mehr als zur Hälfte angefüllt ſind, mit Ei beſtrichen, mit Grobzucker ſtark beſtreut (ſ. 453 den vorhergehenden Grobzucker) und langſam gebacken. Dieſes Gebäck wird warm aufgetiſcht.

459. Mürbe Paſtete. (Le pâté chaud.)

Es wird ein Pfund feines Mehl auf die Tafel geſiebt und in einem Kranz auseinander geſtrichen, in die Mitte werden drei Viertel Pfund Butter kleinbröcklich gethan, hiezu kommen drei Eierdotter, anderthalb Becher Waſſer und zwei Kaffehlöffel voll Salz. Dieſes wird mit einem Meſſer zuſammen gemengt, endlich auch das Mehl, ſo daß es einen Teig gibt, den man dann mit Mehl beſtaubend, mit den Händen etwas abknetet, aber nur ſo viel als Noth thut, um eine gewiſſe gleichförmige Maſſe heraus zu bringen, obgleich die Butter in erbſenkleinen Stückchen wahrnehmbar ſein darf. Dieſer Teig wird in ein feuchtes Tuch eingeſchlagen und kalt geſtellt. Während dem wird ein mürbe abgelegener Lungenbraten ſorgfältig abgehäutet, mit kleinfingerdicken und langen Speckſchnittchen, welche mit Salz und Pfeffer umhüllt ſind, mittelſt einer großen Spicknadel von oben

ſchief herab nach den Faden durchgezogen und nun in eine Caſſerolle mit zwei blattweiſe geſchnittenen Zwiebeln, einem halben Pfund eben ſo geſchnittenem Speck eingerichtet, mit ein Paar Lorbeerblätter, ein Paar blättrig geſchnittenen Peterſiliewurzeln und eben ſo viel Gelberübe belegt, mit vier Gewürznelken, einem Kaffehlöffel voll ſchwarzem Pfeffer und zwei Gliedchen Ingwer nebſt einem kleinen Löffel voll Salz gewürzt, mit einer Viertel Maaß weißem Wein genäßt und in der Bratröhre genau bedeckt, langſam gedünſtet. Nach einer Stunde oder vielmehr nachdem das Fleiſch vollkommen weich geworden, wird es heraus genommen und ebenfalls kalt geſtellt. Nun wird ein halbes Pfund Kalbsleber mit einem Meſſer auf der Tafel fein geſchabt und überdies noch recht fein geſchnitten und in einen Waidling gethan, dann wird der Lungenbraten aus der Caſſerolle gehoben, reinlich zugeſchnitten, in halbfingerdünne Scheiben geſchnitten und zwiſchen zwei Teller bei Seite geſetzt. Die Fleiſchabfälle nebſt allem Speck und Zwiebeln, die in der Caſſerolle geblieben, werden nun recht fein geſchnitten, mit ein Paar Hände voll Semmelbröſeln und drei Eierdottern vermengt und zu der Leber gethan, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, hierauf mit dem durchgeſeihten fetten Saft ſo viel genäßt, daß die Farce halbweiche Conſiſtenz erhält. Nun wird ein Drittheil von dem mürben Teig in eine runde Platte in der Größe von einem Teller ausgewalkt, über Papier gelegt und ſchichtweiſe mit dem Fleiſche und der Farce ſo belegt, daß ein zwei Finger breiter Rand bleibt. Jetzt wird der übrige Teig in eine noch einmal ſo große Platte ausgewalkt und über das Fleiſch gelegt, ſorgfältig angepaßt, damit keine Falten entſtehen, der untere Rand wird mit abgeſchlagenen Eiern beſtrichen und der obere überragende wird etwas angedrückt, und einen Daumen breit von der Paſtete rund herum reinlich abgeſchnitten, und dann der Rand eingedreht, um zu verhüten, daß der Saft während dem Backen entquille. Dieſes Eindrehen ſoll mit einiger Sorgfalt geſchehen, da es zugleich als Verzierung der Paſtete zu betrachten iſt, übrigens nach beliebiger Weiſe gemacht werden kann; am gewöhnlichſten pflegt man den Rand vom Papier aufhebend zwiſchen dem Daumen und dem Zeigefinger dünne zuſammen zu preſſen und gegen die Paſtete aufzuſtülpen, einen halben Finger weiter wird dasſelbe wiederholt, der Zeigefinger zurückgezogen, und mit dem Daumen der gepreßte Theil an die Paſtete gedrückt und nun ſo fortgefahren, daß eine Falte die andere gleichſam feſthält. Nach einiger Uebung gehet ſolches ſchnell von Statten und bildet durch Gleichförmigkeit eine recht hübſche Einfaſſung. Der abgeſchnittene Teig wird zuſammen gemacht, dünn

ausgewalkt, in ſchöne Formen geſchnitten oder ausgeſtochen, über die Paſtete als Verzierung mit Eiern angeklebt, dieſelbe endlich mit abgeſchlagenen Eiern ganz beſtrichen und in der oberen Röhre, wo die Hitze gemäßigter iſt, bis zur ſchönen Farbe gebacken, welches eine Stunde lang dauern kann. Dann wird die Paſtete, wenn mit dem Backen ſo angetragen worden iſt, daß es gerade vor dem Auftragen beendet ſei, von dem Papier auf die Schüſſel gethan, oben handbreit aufgeſchnitten, der übrig gebliebene kochend heiß gemachte Saft eingegoſſen und ſogleich aufgetiſcht.

460. Mürbe Tauben-Paſtete. (Pâté chaud de pigeons.)

Die vorgerichteten Tauben, wenigſtens drei an der Zahl, wenn ſie groß ſind, werden mit zwei blättrig geſchnittenen Zwiebeln, einem halben Pfund Speck, der ebenfalls dünnblättrig geſchnitten wird und ein Paar Lorbeerblättern über ſcharfem Feuer bräunlich gedünſtet, mit Salz und weißem Pfeffer geſtaubt, mit einem Glas weißen Wein genäßt und ſorgfältig bedeckt in der Röhre weich gedünſtet. Sollte die Flüſſigkeit verdampfen, bevor ſie weich ſind, ſo muß etwas Fleiſchbrühe nachgegoſſen werden. Nachdem dieſelben nun ganz weich ſind, werden ſie kalt geſtellt. Unterdeſſen wird ein Pfund Kalbsleber auf der Tafel feingeſchabt und fein geſchnitten, dann werden die Tauben zerſchnitten, die Brüſtchen und die Biegeln in eine Caſſerolle gethan und bedeckt bei Seite geſtellt; von den Abfällen wird alles Genießbare abgelöſt und mit dem Speck nebſt acht Loth Mark recht fein geſchnitten und endlich mit der Leber, ein Paar Hände voll Semmelbröſeln, drei Eierdottern, Salz und Pfeffer genau vermengt. Nun wird die Paſtete der vorhergehenden gleich geformt und gebacken, in der Caſſerolle, worin man die Tauben dünſtete, werden mit dem allenfalls gebliebenen, abgefetteten Saft ſechs Löffel voll brauner Sauce (ſ. 45) aufgekocht und in die aufgeſchnittene Paſtete gegoſſen.

Auf dieſe Weiſe können von jeder Fleiſchgattung mürbe Paſteten bereitet werden, z. B.

461. Mürbe Paſtete von Haſen. (Pâté chaud de lièvre.)

462. Mürbe Paſtete von Wildenten. (Pâté chaud de canards sauvages.)

463. Mürbe Paſtete von Auerhahn. (Pâté chaud de coq de bruyère.)

464. Mürbe Paſtete von Rebhühnern. (Pâté chaud de perdrix.)

465. Mürbe Paſtete von Moosſchnepfen. (Pâté chaud de bécassines.)

Alle dieſe Paſteten werden der Taubenpaſtete gleich bereitet. Alles Wildpret, das ſeines Alters und daher der Härte und Trockene ſeines Fleiſches wegen nicht als Braten oder Eingemachtes dienen kann, findet auf dieſe Weiſe eine gute Verwendung.

466. Caſſeroll-Paſtete. (Pâté chaud.)

Eine Abänderung der vorhergehenden Paſteten beſteht darin, daß man eine Caſſerolle, die die Größe des Bodens einer Schüſſel genau einnimmt, mit Butter ſtark beſtreicht, mit feinen Semmelbröſeln beſtaubt, oder ſtatt deren mit feinen Nudeln ausſtreut, oder auch aus fein ausgerolltem, mürben Teig Verzierungen ausſchneidet und ſolche in die Caſſerolle und deren Wände klebt, mit abgeſchlagenen Eiern etwas befeuchtet und mit dem mürben Teig ausfüttert. Das Ausfüttern geſchieht auf folgende Weiſe: Der mürbe Teig (ſ. 459) wird in einen zwei Meſſerrücken dünnen Fleck ausgewalkt, aus dieſem Fleck wird ein vier Finger breiter Streif geſchnitten, der ausreicht, um die Wand der Caſſerolle zu decken, dann eine runde Scheibe um den Boden zu belegen. Wenn der Boden der Caſſerolle genau bedeckt iſt, ſo wird der Streif rund herum hinein gethan und angedrückt; derſelbe muß jedoch an die Bodenplatte genau anliegen und da, wo die Enden zuſammen kommen, über einander gelegt werden, um bei dem Backen das Aufklaffen zu verhüten, weshalb man auch die Fugen mit Eiern überſtreicht. Nun wird die Paſtete mit einem der vorhergehenden Paſteteninhalte angefüllt; obenauf kommt eine runde Platte von dem übrigen Teige, und der etwas vorſtehende Rand wird übergebogen, damit der Inhalt vollkommen eingeſchloſſen ſei; in der Mitte wird ein kleines Loch gemacht, um der erwärmten Luft einen Ausgang zu laſſen. Nun wird die Paſtete gebacken, dann über die Schüſſel geſtürzt, einen Finger breit vom Rande aufgeſchnitten, mit dem vorgerichteten Saft oder Sauce begoſſen und wieder bedeckt aufgetiſcht.

Dieſe Art Paſteten laſſen ſich beſſer ausſchmücken, gewähren ein ſchönes Anſehen, und ſind ſchneller und leichter bereitet als die anderen.

467. Paſteten-Kruſten. (Pâté chaud dressé.)

Eine dritte Art Paſteten ſind die ſogenannten Paſteten-Kruſten. Zu dieſen wird der Teig viel feſter gehalten; es wird nämlich ein Pfund feines Mehl mit einem halben Pfund Butter, vier Eierdotter, zwei Kaffeelöffel voll Salz und einem kleinen Becher voll Waſſer zu einem Teig gemengt und möglichſt fein abgeknetet, dann in ein feuchtes Tuch geſchlagen und kalt zur Ruhe geſtellt. Nach zwei Stunden wird dieſer Teig halb Finger dünn ausgewalkt, und ein drei Finger hoher und eben ſo langer Streif daraus geſchnitten, um die Runde der gewöhnlichen Schüſſel zu umfaſſen; dann wird eine runde Platte von der Größe des Bodens der Schüſſel gemacht, und auf Papier gelegt; auf den mit Eiern beſtrichenen Rand dieſer Platte wird nun der vorgerichtete Streifen aufgeſtellt und die beiden Enden ſorgſam zuſammengeklebt. Nun wird jener untere Rand, wo der Streifen auf der Platte aufſitzt, feſt angedrückt und mit Hülfe des Gegendruckes etwas herausgetrieben, durch das kneipenartige Preſſen des obern Randes demſelben eine leichte Biegung aufwärts, und mittelſt dem Streichen mit den Fingern in der Mitte eine geſchweifte Form gegeben. Jetzt wird die Paſtete inwendig ſorgſam mit Streifen Papiers, die ſtark mit Butter beſtrichen ſind, ausgefüttert, nämlich mit der Butterſeite an den Teig geklebt. Dann wird die Paſtete mit dürren rohen Erbſen angefüllt, ein dünner Deckel von demſelben Teig darüber gethan, die Ränder mit Eier beſtrichen, zuſammengepreßt und reinlich zugeſchnitten; jetzt wird der untere und obere Rand mit einem Paſtetenzwicker gleichförmig gezwickt, und der mittlere Raum mit Eiern beſtrichen und durch Belegen mit fein geſchnitzten Figuren aus demſelben Teige geſchmackvoll verziert; endlich noch einmal beſtrichen, und, nachdem in der Mitte des Deckels eine kleine Öffnung gemacht worden, in der heißen Röhre gebacken. Nach einigem Auskühlen wird der Deckel herausgeſchnitten, die Erbſen ſammt dem Papier entfernt, und die Paſtete mit einer beliebigen Fülle aufgetiſcht. Man bedient ſich ſolcher Paſteten gerne für Speiſen, die ſich auf die flache Schüſſel nicht gut anrichten laſſen, ohne über die Ränder derſelben zu laufen.

468. Dreſſirte Paſtete mit braunem Ragout (à la financière).

469. Dreſſirte Paſtete mit Macaroni (aux macaroni.)

470. Dreſſirte Paſtete mit kleinen Vögeln (aux oiseaux).

471. Dreſſirte Paſtete mit gemiſchter Grün-ſpeiſe (une mendiante).

Alle dieſe Paſteten werden der vorhergehenden gleich gemacht, den Inhalt findet man in den vorhergehenden Gerichten.

472. Dreſſirte Kruſten zu Obſtſpeiſen. (Les croustades des fruits.)

Dieſe Kruſten werden weniger hoch gemacht, können daher im Teige feiner gehalten werden. Man nimmt auf ein halbes Pfund Mehl zwölf Loth Butter, vier Eierdotter und etwas weniges Waſſer, Salz und Zucker. Der Teig wird ſo abgeknetet, wie der vorhergehende; nach dem Ruhen wird derſelbe in runder Form auf Papier gethan und mit der Hand auseinander getrieben, ſo daß der Boden meſſerrückendünn wird, und die Rundung dem Boden der Schüſſel entſpricht; dann wird der dicke Rand zwiſchen den Daumen und Zeigefingern beider Hände gepreßt und zugleich etwas zuſammenſchiebend in die Höhe getrieben; dieſes wird gleichförmig fortſchreitend rund herum gemacht, und zum zweiten Male etwas höher wiederholt, ſo daß ein aufgeſtülpter dünner Rand von zwei Finger Höhe entſteht. Nachdem die ganze Kruſte glatt geſtrichen iſt, werden die Ränder unten und oben mit dem Paſtetenzwicker gleichförmig gezwickt.

Dieſe Kruſten werden dann roh mit vorgerichtetem Obſte angefüllt und gebacken.

473. Nudelkruſten. (Les croustades.)

Zu dieſen äußerſt zarten Kruſten werden abgeſchmalzene ſehr fein geſchnittene Nudeln kalt in eine Form oder Caſſerolle drei Finger hoch eingefüllt, etwas niedergepreßt, und bedeckt in der heißen Röhre ſo lange gebacken, bis ſie an den Wänden eine ſtarke Kruſte bilden; nun werden die lockeren Nudeln mit einem Löffel herausgenommen und nur die dünne zuſammenhaltende Kruſte gelaſſen, die dann herausgenommen und auf die Schüſſel geſtellt wird. In dieſe Kruſte läßt ſich alles anrichten, wie in die dreſſirten Paſteten; man braucht ſie aber vorzüglich zu ſchlampeten Nudeln. Zu dieſem Zwecke wird ſie aber vorher mit feinem Zucker beſtaubt.

474. Kleine Nudelkruſten. (De petites croustades de noullet.)

Man hat kleine zwei Finger breite und drei Finger hohe Förmchen aus Kupfer, dieſe werden mit Schmalz beſtrichen und mit feinen abgeſchmalzenen Nudeln angefüllt, etwas niedergepreßt und ganz den vorhergehenden gleich beendet.

475. Dariolkruſten. (Des darioles.)

Die vorhergehend angegebenen Förmchen werden den Caſſerollpaſteten gleich behandelt (ſ. 466), mit dem Unterſchiede, daß ſie nicht verziert werden müſſen. Sie werden dann mit einem Papierſtreifchen, das ſtark mit Butter beſtrichen worden, ausgelegt, mit grobem Mehl angefüllt und ſcharf gebacken; daß man keine Deckel braucht, verſteht ſich von ſelbſt.

Nach dem Backen werden ſie aus der Form geſtürzt, das Mehl ausgeleert und das Papier abgenommen. Sie kommen mit feinem Ragout-Montglas oder ſonſt einer feinen Speiſe; man pflegt ſtatt des Deckels kleine Butterkrapfel über dieſelben zu ſtellen.

476. Semmelkruſten. (Croustades de pain.)

Man ſchneidet aus Semmeln oder einem Laib Weizenbrot, das zu dieſem Zwecke nur wenig aufgegangen ſein darf, um kleine Poren zu haben, kleine Formen, oval, rund oder viereckig, je nachdem man ſie verwenden will; doch ſollen ſie die Größe von zwei Finger Breite und drei Finger Höhe nicht überſchreiten; dieſe werden mit einem ſcharfen Federmeſſer einen Meſſerrücken breit oben am Rande rundherum eingeſchnitten, und dann in heißem Schmalz ausgebacken; der eingeſchnittene Deckel wird dann herabgenommen und die weiche Schmolle ſo herausgelöſt, daß nur eine dünne Kruſte bleibt.

In die ovalen Kruſten pflegt man kleine Vögel mit feinem Kräutel aufzutiſchen (ſ. 225).

In die Ränder gibt man gerne Rebhühner-Mus (ſ. 220) mit verlornen Eiern.

In die viereckigen ſchlampete Nudeln (ſ. 372) mit Macaronen belegt.

477. Aepfel-Torten. (La tourte aux pommes.)

Zu Aepfelſpeiſen, die eine längere Zeit in der Röhre zu bleiben haben, nimmt man vorzugsweiſe jene Aepfel, die eine

länger einwirkende Hitze vertragen, bevor ſie zu einem Breie zerfallen, ſo z. B.: Reinette oder Borsdorfer (Maſchansker) Aepfel. Dieſe werden in Viertheile geſpalten, ſorgſam geſchält, das Kerngehäuſe herausgelöſt, dann dünnblättrig geſchnitten und eine Maaß voll mit vier Loth Butter, ſechs Loth Zucker und einem bis anderthalb Löffel voll Marillen-Marmelade (Latwerge) belegt, und über ſcharfem Feuer unter Schwingen, ſo erhitzt, daß ſich Alles genau menge; dann werden ſie kalt geſtellt. Während dem wird eine zwei Meſſerrücken dünne Platte von mürbem Teig (S. 447) nach der Größe des Bodens einer Schüſſel rund geſchnitten und auf Papier gethan. Der übrige Teig wird, nachdem noch ein fingerbreites Band, das um die runde Platte herumreicht, herabgeſchnitten worden iſt, meſſerrückendünn ausgewalkt und in federkielſchmale Streifchen geſchnitten. Wenn die Aepfel kalt geworden ſind, ſo werden ſie auf das Blatt bis auf einen Finger vom Rand ab gleichförmig ausgebreitet, der Rand wird mit abgeſchlagenen Eiern mittelſt eines Pinſels beſtrichen, und nur mit den Streifchen überflochten. Es wird nämlich ein Streifen mitten durch über die ganze Platte gelegt, ein zweiter Streifen kommt über die Quere; nun kommen zwei Streifen in ſolcher Entfernung, als ihre Breite beträgt, an jede Seite des erſtgelegten; dann kommen zwei Streifen an beide Seiten des zweitgelegten, aber ſo, daß ſie unter die vorhergelegten zu liegen kommen, ſie müſſen dann aufgebogen, und ſobald dieſe auf ihrer Stelle liegen, wieder niedergebogen werden, gerade ſo geht es von der andern Seite und ſo fort, bis die ganze Oberfläche überflochten iſt. Das Ganze wird alsdann mit Eiern beſtrichen, das vorgerichtete Band wird über den Rand rundherum gelegt, etwas angedrückt, die vorſtehenden Enden reinlich zugeſchnitten, das Ganze noch einmal beſtrichen, mit feinem Zucker ſtark beſtaubt, und in der obern Röhre auf untergeſchobenem Gitter bis zur ſchönſten Farbe gebacken. Dieſe Torte wird lauwarm auf einer zuſammengelegten Serviette aufgetiſcht. Gewöhnlich wird die Hälfte in acht Theile zerſchnitten und in ihre erſte Form geſchoben.

478. Aepfelſchnitten als kleines Backwerk.
(De petits gâteaux de pommes.)

Der vorhergehend zur Torte in eine meſſerrückendünne Platte ausgewalkte mürbe Teig wird zur Hälfte auf Papier gethan und mit den Aepfeln, die früher zu einem Mus gedünſtet und verrührt wurden, nun aber kalt ſein müſſen, einen Federkiel dick beſtrichen. Die andere Hälfte des Teiges wird in

dünne Streifchen geſchnitten, rund gerollt und über die Aepfel ſo nahe an einander gelegt, daß nur ein ſo ſchmaler Raum bleibt, als die Streifchen dick ſind; das Ganze wird dann mit Eiern beſtrichen, mit feinem Zucker ſtark beſtaubt, auf ein Blech gethan und ſcharf gebacken. Nach dem Abkühlen wird das Ganze in zwei Finger breite und vier Finger lange Streifen geſchnitten und zierlich angerichtet.

479. Aepfel-Strudel. (Un chausson de pommes.)

Der mürbe Teig wird meſſerrückendünn ausgewalkt, auf einen Bogen Papier gelegt, die Hälfte der Platte mit den zum Mus verkochten Aepfeln, die jedoch kalt ſein müſſen, überſtrichen, die andere Hälfte wird nun auf die Aepfel gelegt, mit Eiern beſtrichen und nun mit der Spitze des Meſſers in gleichen Reihen recht nahe an einander betupft, ſo daß der Teig durchſtochen wird. Das Ganze wird mit feinem Zucker ſtark beſtaubt und ſchnell gebacken. Nach dem Auskühlen wird es ſtückweiſe geſchnitten und zierlich angerichtet.

480. Aepfel in Kruſten. (Des pommes en croustades.)

Zehn bis zwölf mittelgroße Reinett-Aepfel werden auf Viertheile geſpalten, ſorgſam geſchält und das Kerngehäuſe ausgelöſt. Dieſe Aepfelſpalten werden mit acht Loth Butter, eben ſo viel an Limonien abgeriebenem Zucker, und zwei Löffel voll Waſſer aufgekocht und durcheinander geſchwungen bei Seite geſetzt. Nach dem Auskühlen werden ſie ſpaltweiſe in die 472 angegebene Kruſte eingelegt, und mit feinem Zucker ſtark beſtaubt; um die Kruſte werden ein Paar ſchmale Streifen Papier mittelſt Spagat umgebunden, um dem Berſten vorzubeugen; dann wird dieſe in den Ofen gethan und gebacken. Nach einer halben Stunde wird das Papier abgelöſt, und damit die Kruſte überall gleiche Farbe annehmen könne, noch eine Weile fort gebacken; während dieſem wird der zurückgebliebene Saft bis zum Syrup abgedampft, und wenn das Gericht aus dem Ofen kommt, mit demſelben übergoſſen.

481. Marillen in Kruſten. (Les abricots en croustades.)

482. Pfirſiche in Kruſten. (Les pêches en croustades.)

Werden dem Vorhergehenden gleich behandelt, weil aber ſowohl die Pfirſiche als Marillen bei ſchwacher Hitze ſchon aus-

einander fallen, ſo werden die Kruſten den dreſſirten Paſteten gleich für ſich allein gebacken; die Marillen werden geſpalten, geſchält, in zwölf Loth Zucker, vier Loth Butter und ſechs Löffel voll Waſſer einen Augenblick aufgekocht und in die Kruſte gereiht; über eine jede Reihe wird feiner Zucker geſtaubt, dann wird die Kruſte in die abgekühlte Röhre gethan. Während dem wird der verdünnte Saft bis auf Syrupconſiſtenz eingekocht, und ſobald die Marillen oder Pfirſiche zu zerſpringen anfangen, werden ſie mit dem Syrup begoſſen und aufgetiſcht.

483. Aepfel in Kruſten auf portugiſiſche Art.
(Les pommes à la portugaise.)

Es werden zwölf Reinett-Aepfel mit einem fingerdünnen Ausſtecher behutſam durchgeſtochen, ſo daß das Kerngehäuſe heraus kömmt, nun werden ſie reinlich geſchält, in Zucker gerollt, der an Orangen abgerieben worden war, mit eingeſottenen Weichſeln gefüllt und in die Kruſte (ſ. 472) gereiht. Zwiſchen einen jeden Apfel kömmt ein Stück in Zucker weichgekochte Orangenſchale. Jetzt wird von vier Eierklar ein feſter Schnee geſchlagen, mit vier ſtarken Löffel voll, oder zwölf Loth feingeſiebtem Zucker vermengt, und von dieſem Schaumzucker über die Aepfel eine hohe Haube gemacht, das Ganze mit feinem Zucker beſtaubt, und in die kühle Röhre ohne Roſt geſtellt, da die Hitze mehr von unten als oben herabwirken ſoll. Nach einiger Zeit, wenn die Zuckerhaube eine röthlich gelbe Farbe angenommen, wird eine aus Papier geformte Haube darüber geſtülpt, um eine ſtärkere Färbung abzuhalten. Nach einer Stunde, denn ſo lange brauchen die Aepfel um gar zu werden, wird endlich die Kruſte ganz heiß aufgetiſcht.

484. Marillenkruſte auf portugiſiſche Art.

485. Pfirſichkruſte auf portugiſiſche Art.

Werden der Aepfelkruſte gleich behandelt, mit dem Unterſchiede, daß, da die Marillen und Pfirſiche viel eher weich werden als die Aepfel, das Backen höchſtens eine halbe Stunde lang dauern darf, und da beſonders die Marillen durch die Hitze an ihrer natürlichen Süßigkeit verlieren, ſo muß mehr Zucker beigegeben werden.

486. Zwetſchken in kleinen Kruſten.

Die gut gereiften Zwetſchken werden in kochend heißes Waſſer gethan, und ſobald das blaue Häutchen aufſpringt, mit

kaltem Waſſer ſo weit abgekühlt, daß man ſie, ohne ſich zu brennen, Stück für Stück herausnehmen kann. Das blaue Häutchen wird nun herabgezogen, der Kern herausgenommen, und die Zwetſchken in einen dicken Syrup, der aus acht Loth Zucker, vier Loth Butter, einem Kaffeelöffel voll Zimmt und vier Löffel voll Waſſer gekocht worden war, gethan, einen Augenblick aufgekocht, und endlich in kleine länglich-viereckige Semmelkruſten gefüllt (ſ. 476), mit feinem Zucker beſtaubt und eine Viertelſtunde in die Röhre geſtellt, ſo daß alles gleichmäßig heiß wird.

487. Aepfel-Scharlotten. (La charlotte de pommes.)

Zwölf bis ſechzehn Reinett- oder Maſchansker- (Borsdorfer) Aepfel werden in Viertel getheilt, rein geſchält, das Kerngehäuſe herausgenommen, und feinblättrig geſchnitten; dann werden ſie mit acht Loth Zucker, acht Loth Marillen-Latwerge (Marmelade) und vier Loth Butter halbweich gedünſtet und kalt geſtellt. Mittlerweile wird eine Caſſerolle, deren Boden gerade in die Schüſſel paßt, oder ſonſt eine beliebige glatte Form mit Butter beſtrichen. Nun werden aus Semmelſchmollen dünne Blätter geſchnitten, in zerlaſſene Butter getunkt, und die Caſſerolle mit denſelben ſo ſorgſam ausgelegt, daß ſie vollkommen bedeckt iſt. Jetzt werden die abgekühlten Aepfel hinein gethan, obenauf mit ſolchen Schnittchen bedeckt, und in heißer Röhre ſo lange gebacken, bis die als Ausfütterung dienenden Schnitten hinlängliche Farbe angenommen haben. Dann wird die Scharlotte auf die Schüſſel geſtürzt und aufgetiſcht. Es iſt gut, wenn man die Scharlotte einige Zeit in der Caſſerolle abkühlen läßt, weil man die Obſtſpeiſen lieber lauwarm als brennheiß genießt.

488. Scharlotte von Marillen. (La charlotte d'abricots.)

489. Scharlotte von Pfirſichen. (La charlotte de pêches.)

Werden den Aepfelſcharlotten gleich behandelt. Da aber beſonders die Marillen in der Hitze ſauer werden, ſo muß nothwendiger Weiſe mehr Zucker mit vier Loth Butter zerlaſſen werden, und da die Marillen und Pfirſiche viel ſchneller, als die Aepfel gar ſind, ſo dürfen ſie in dem zerlaſſenen Zucker und Butter nur in Viertheile geſchnitten und geſchält, umgeſchwungen, und bei dem Einlegen in die Form eine jede Lage noch ins-

beſondere mit feinem Zucker beſtaubt werden. Uebrigens muß auch das Backen ſchneller vor ſich gehen, damit der Gehalt der Scharlotte nicht gänzlich zerfalle und zu Brei werde.

490. Zwetſchkenröſter.

Die gutgereiften Zwetſchken werden aufgeſchlitzt, und der Kern herausgenommen; dann werden eine Maaß voll mit ſechs Loth Zucker und eben ſo viel Butter über ſcharfem Feuer ſo lang geröſtet, bis ſie zur Hälfte zerfloſſen ſind. Sie werden über in Schmalz gebackene Semmelſchnittchen angerichtet, und mit derlei Schnittchen verziert.

491. Hollerröſter.

Der ganz reife Holler wird ſorgſam abgerebelt, das heißt, die Beeren von den Stängeln geſtreift. Eine Maaß voll ſolcher Beeren wird mit ſechs Loth Zucker und eben ſo viel Butter über ſcharfem Feuer geröſtet. Sie geben ſehr viel Saft, wollte man ſie ſo lange abdampfen, bis ſie eine ſchwerflüſſige Conſiſtenz erhalten, ſo würde man eine Latwerge bekommen, die bekanntlich erhitzend und ſchweißtreibend, ein mediciniſches Präparat iſt; dieſem vorzubeugen, werden ſechs Löffel voll ſauerer Rahm beigegeben, und ein Teller voll in Butter geröſtete, kleinwürflich geſchnittene Semmel mitverkocht, dadurch wird dieſe Speiſe in eine Art Köchel verwandelt, ihr Volumen vermehrt, und ihre Wirkung verringert. Man darf jedoch des angenehmen Genuſſes wegen die hart geröſtete Semmel nicht zu lange verkochen laſſen, damit man ſie unter dem Zahn fühlt, und das Vergnügen des Beißens nicht zu entbehren braucht. Dieſe Speiſe wird überdies mit gebackenen Semmelſchnittchen verziert.

492. Compot von Aepfeln. (Une compôte de pommes.)

Unter Compot wird eine jede Obſtſpeiſe begriffen, die über dem Feuer mit Zucker behandelt wird, daher gibt es ſo viele Compote als Obſtſorten. Man verfährt auf folgende Weiſe: Es werden acht ſchöne Reinett-Aepfel geſpalten, das Kerngehäuſe herausgelöſt und rein geſchält, nach dem Schälen wird ein jedes Stück in ein Gefäß mit reinem Waſſer, das mit Citronenſaft geſäuert iſt, gethan, um ſie weiß zu erhalten. Nun werden ſechzehn Loth Zucker mit acht Löffel voll Waſſer aufgelöſt, mit dem vierten Theil einer Eierklar abgeſchlagen, und langſam

aufgekocht, die Eierklar ſammelt ſich auf der Oberfläche als Schaum und klärt dadurch den Zucker. Nach dem Abſchäumen werden die Aepfel in den Zucker gethan, mit dem Saft einer halben Citrone beſpritzt, ganz langſam weich gekocht, und alsdann kaltgeſtellt. Bei dem Anrichten werden die Aepfel behutſam in die Compotſchale gethan und mit dem Syrup, wenn derſelbe dick genug iſt, begoſſen. Man pflegt dieſes Compot dadurch zu verſchönern, daß man verzierungsweiſe eingeſottene große Weichſeln und ſchön rothe Dirneln beigibt.

493. Compot von Birnen. (Une compôte de poires.)

Acht bis zehn ſchöne Kaiſerbirnen werden voneinander geſchnitten, das Kerngehäuſe herausgenommen, reinlich geſchält und den vorhergehenden Aepfeln gleich ins Waſſer, das mit Citronenſaft geſäuert worden, gethan, um zu verhindern, daß ſie braun werden. Dann werden ſie den Aepfeln gleich in geklärtem Zucker mit etwas Citronenſaft weich gekocht. Birnen im Allgemeinen brauchen längere Zeit zum Garwerden als Aepfel, man verſucht ſie durch das Hineinſtechen mit der Gabel oder ſonſt einer Nadel, und nach dem leichten oder ſchweren Eindringen derſelben beurtheilt man ihr Garſein. Nach dem Auskühlen werden ſie angerichtet und mit klarem Syrup übergoſſen. Derſelbe ſoll dickflüſſig ſein, wenn dies nicht der Fall wäre, ſo müßte mit dem Einkochen nachgeholfen werden.

494. Compot von Marillen. (Une compôte d'abricots)

Zwölf ſchöne Marillen werden geſpalten, reinlich geſchält und in den geklärten Zucker (ſ. 492 Compot von Aepfel) gethan, dann behutſam weich gekocht. Dies muß ſo geſchehen, daß man kaum bemerkt, daß der Syrup kocht; wenn ſie dann abgekühlt ſind, werden ſie mit einer vierzinkigen Gabel in die Compotſchale gereiht, und der Syrup, der gewöhnlich dünner geworden, wieder bis zu einiger Dickflüſſigkeit abgedampft, und lauwarm über die Marillen gegoſſen.

495. Compot von Pfirſichen. (Une compôte de pêches.)

Das Pfirſichcompot wird ganz ſo behandelt, wie die Marillen, nur daß man die Pfirſiche, nachdem ſie geſpalten ſind, in kochend heißes Waſſer legt, und ſobald die Schale leicht

herabgeht, wird ſo viel kaltes Waſſer nachgegoſſen, daß man ſie bequem herausheben und die Schale abziehen kann. Sie werden in geklärten Zucker gethan, die Kerne werden aufgeſchlagen, die Mandeln abgeſchält und ſehr langſam mitgekocht; wenn ſie ſo weich geworden, daß eine Nadel leicht eindringt, ſo werden ſie bei Seite geſetzt, und nach dem Auskühlen angerichtet. Der Syrup, durch das Obſt gewöhnlich etwas verdünnt, wird wieder aufgekocht, abgeſchäumt, und dann lauwarm oder auch ganz kalt über ſelbe gegoſſen.

496. Compot von Mirabellen. (Une compôte de mirabelles.)

Die gereiften großen Mirabellen werden entkernt und in klarem Zucker (492) eine Minute lang aufgekocht, dann kalt angerichtet; der Syrup wird durch dieſelben gewöhnlich verdünnt und verunreinigt; er muß dann in eine andere Caſſerolle geſeiht und wieder bis zum Dickflüſſigſein aufgekocht, und dann über die Mirabellen gegoſſen werden.

497. Compot von Weichſeln. (Une compôte de cerises aigres.)

Ein ſtarker Teller voll großer Weichſeln, deren Stängel zur Hälfte geſtutzt ſind, werden in zwölf Loth mit etwas Waſſer zerlaſſenem, und bis zu einem dicken Syrup eingekochten Zucker gethan, und eine Viertelſtunde lang behutſam gekocht. Der allenfalls aufſteigende Schaum wird abgenommen, die Weichſeln abgekühlt, aus dem Syrup in die Schale gethan, der verdünnte Syrup wird bis zum Schwerflüſſigſein wieder verkocht, abgeſchäumt, und über die Weichſeln gegoſſen.

498. Compot von Kaſtanien. (Une compôte de marons.)

Fünfzig ſchöne Kaſtanien werden aufgeſchlitzt, nämlich die äußere Schale etwas aufgeſchnitten und in die Röhre geſtellt, bis ſich die Schale leicht ablöſen läßt; man muß jedoch Acht haben, daß ſie nicht braun werden. Nachdem nun die Schale abgenommen iſt, werden ſie in kochendes Waſſer gethan, bis wieder die zweite braune Schale ſich herabnehmen läßt, dann werden ſie in zwölf Loth geklärten, etwas dünn gehaltenen Zuckerſyrup gethan, mit dem Safte einer Citrone beſpritzt, und bedeckt langſam gekocht, bis man ſie mit der Nadel leicht durch-

ſtechen kann; dann werden ein Paar Löffel Orangenblüthwaſſer hinzugethan und nach einigem Aufkochen kaltgeſtellt. Sie werden endlich angerichtet, mit eingeſottenen Weichſeln verziert, und mit dem dickflüſſigen Syrup begoſſen.

499. Compot von durchgeſchlagenen Kaſtanien. (Une compôte de marons en purée.)

Die vorher zum Compot weich gekochten Kaſtanien werden aus dem Syrup in einen Mörſer gethan, mit acht Loth feinem Zucker zu einem Teig geſtoßen, mit ein Paar Löffel voll Orangenblüthwaſſer angefeuchtet, und nun mit einem Silberlöffel durch ein gröbliches Sieb in die Compotſchale auf einen Haufen durchgeſtrichen. Man muß darauf ſehen, daß ſie unter dem Siebe ſich gleichförmig aufhäufen, denn nachher kann man ſie nicht mehr zurichten, ohne ihnen das ſchöne lockere Anſehen zu benehmen. Die Schale wird dann rundherum rein gemacht, und der dickflüſſige Syrup herumgegoſſen.

500. Compot von Reineclauden. (Compôte de reineclaudes.)

Man nimmt bei dreißig ſchöne, grüne, noch harte Reineclauden; die Stängel werden zur Hälfte geſtutzt, die Frucht aber von allen Seiten mit einer Stecknadel bis an den Kern durchſtochen und in friſches Waſſer gethan, mit dieſem Waſſer werden ſie in einer unverzinnten Caſſerolle übers Feuer geſetzt, und wenn es kochend heiß geworden, wieder kalt geſtellt. Nach einer Stunde werden ſie wieder an's Feuer geſetzt, mit einer Hand voll Salz beſtreut und ſo lange kochen gelaſſen, bis ſie ſchön grün werden und an die Oberfläche ſteigen, oder ſich etwas weich anfühlen, dann werden ſie wieder in friſches Waſſer gethan; jetzt werden ſechszehn Loth Zucker mit einem Becher Waſſer aufgelöſt, mit dem vierten Theil eines Eierklars abgeſchlagen und aufgekocht. Es ſammelt ſich nun das geſtockte Eierklar als feſter Schaum auf der Oberfläche, und wird abgenommen, dagegen bleibt der Zucker als ſehr reiner Syrup, in welchem die Reineclauden aufgekocht, dann aber bei Seite geſtellt werden. Nach dem Auskühlen werden ſie aus dem Zucker gehoben, und derſelbe, weil ſie ihn verdünnt haben, wieder ſchwerflüſſig eingekocht, die Reineclauden auf's Neue hinein gethan, ein Paar Minuten gekocht, und endlich nach dem abermaligen Auskühlen in die Compotſchale angerichtet und mit dem Syrup begoſſen. Man darf nicht außer Acht laſſen, daß die Reineclauden nicht ganz reif

ſein dürfen, und daß ſie ein ſchönes grünes Anſehen behalten müſſen.

501. Gemiſchtes Compot. (Une compôte de fruits mélée.)

Der Titel ſagt deutlich, daß dieſes Compot aus mehreren der vorhergehenden zuſammengeſetzt iſt, ſo z. B. aus einem Theil Aepfel, Reineclauden, einem Theil Pfirſiche und Marillen, und einem Theil Weichſeln; ſie ſollen nicht regelrecht in der Schale gereiht ſein, ſondern in einer beſonnenen Unordnung ſich dem Auge präſentiren; die Wirkung wird lieblicher, wenn Ribiſel-Compot dazwiſchen figurirt.

502. Ribiſel-Compot. (Une compôte de grosseilles.)

Es werden ſechszehn Loth feiner Zucker mit einem Becher Waſſer aufgelöſt,und zu dickem Syrup unter immerwährendem Abſchäumen eingekocht; in dieſen Zucker wird ein Teller voll ſchöne große Johannisbeeren (Ribiſel), die von den Stängelchen abgeklaubt ſind, gethan, aufgekocht und bei Seite geſetzt. Nach dem Auskühlen werden die Beeren mit einem durchlöcherten Löffel aus dem Syrup gehoben und in die Schale gethan; der dünn gewordene Syrup wird wieder aufgekocht, abgeſchäumt und dickflüſſig über die Beeren gethan.

503. Compot von Orangen. (Une compôte d'oranges.)

Drei bis vier ſchöne Orangen werden behutſam bis ans Fleiſch abgeſchält, in zwei Meſſerrücken dünne Scheiben geſchnitten, die Kerne ausgelöſt, die Schalen mit feinem Zucker ſtark beſtaubt und in die Compotſchale angerichtet; um deſſen Ausſehen zu heben, werden die Scheiben mit eingeſottenen Weichſeln hie und da verziert.

504. Weinſcharl-Compot. (Berberis vulgaris.)

Dieſe kleine dem Weizenkorn ähnliche Frucht wird allein für ſich nicht als Compot gebraucht, wohl aber ihrer Säure und insbeſondere ihrer ſchönen Farbe wegen gleich den Compoten in Zucker eingemacht und als Zierde denſelben und den Sulzen beigegeben. Im Spätherbſte, wenn nämlich die Frucht vollkommen gereift und in dieſem Zeitpuncte lebhaft roth iſt, werden die Sa-

menkörnchen, deren eine jede Beere zwei enthält, mit einem ſpitzigen Hölzchen aus der fleiſchigen Hülle herausgeſchoben, die Hüllen dann, ein Tellervoll ungefähr in drei Viertel Pfund dickflüſſig eingekochtem Zucker, zwei Minuten lang verkocht, nach einigem Auskühlen mit einem durchlöcherten Löffel aus dem Syrup gehoben, in ein erwärmtes Glas gethan, und wenn der dünn gewordene Syrup wieder aufgekocht, abgeſchäumt und dickflüſſig geworden, über dieſelben gegoſſen, mit Blaſen gut verbunden und an einem trockenen Orte aufbewahrt. Auf dieſe Weiſe läßt ſich die Frucht von einem Jahre zum andern aufbewahren, ohne die ſchöne Farbe zu verlieren.

XXII. Abſchnitt.

Butter-Backwerk.

505. Butterteig.

Dieſer Teig iſt leicht in der Bereitung, die Verhältniſſe ſind genau ausgemittelt, die Manipulation beſtimmt, und dennoch das Gelingen unſicher, weil viel darauf ankommt, wie kräftig die Butter, wie fein und trocken das Mehl, und endlich wie die Temperatur iſt; im Winter iſt die Butter feſt und ſpröde, im Sommer hingegen weich und fett, und wenn man ſie auch über Eis feſtwerden läßt, ſo erwärmt ſie unter der Hand, und das gleichförmige Einſchließen in den Teig wird ſchwierig. Durch oft wiederholte Bereitung desſelben erreicht man indeſſen einen gewiſſen Tact in Beurtheilung der nothwendigen Kunſtgriffe, Vorſicht und eine behende Geſchicklichkeit in der Behandlung, die in der Kunſtſprache unter dem Ausdrucke: „eine glückliche Hand“ bezeichnet und verſtanden wird.

Es wird vorausgeſetzt, daß das Mehl fein, weiß und trocken ſei, davon wird ein Pfund durch ein Sieb auf die Tafel geſiebt und in einen Kranz geſtrichen; in die Vertiefung kommen dann zwei Eierdotter, ein halb-Ei kleines Stück Butter, zwei Kaffeelöffel voll Salz und anderthalb Becher voll Waſſer. Dieſes wird mit dem Meſſer erſt gut verrührt, dann das Mehl hineingemengt, und endlich der Teig mit der Hand recht fein geknetet, ſo daß derſelbe ein feines Anſehen bekommt, ſich ſammtfein anfühlt, und eine gewiſſe Zähigkeit wahrnehmen läßt. Dieſer Teig wird im Sommer über geſtampftes Eis auf ein Blech

gelegt. Jetzt wird ein Pfund Butter, die auf oder in dem Eiſe hart geworden war, mit dem Walker ſo durcheinandergeſchlagen, daß ſie ungefähr ſo weich und zähe wird, wie der Teig; nun wird dieſer auf der Tafel auseinander gebreitet, die Butter in deſſen Mitte gethan und mit den vorragenden Theilen vollkommen überlegt; jetzt wird das Ganze einen halben Finger dünn in eine lange Platte ausgewalkt und in den dritten Theil über einander gelegt; man zeichnet die Platte in drei Theile, biegt den erſten über den mittleren, und dann den dritten über die zwei erſteren, der Teig wird nun wieder, aber in der entgegengeſetzten Richtung eben ſo dünn ausgewalkt und wieder ganz ſo zuſammengelegt, auf einem Bleche über Eis geſtellt und mit einem zweiten Bleche belegt; nach fünf Minuten wird der Teig umgewendet. Nach zehn Minuten wird derſelbe wieder ganz ſo geſchlagen (der techniſche Ausdruck für das Auswalken und Zuſammenlegen des Teiges) und wieder kaltgeſtellt; ſolches wird nun noch zweimal wiederholt, ſo daß der Teig in vierzig Minuten viermal geſchlagen und beendet iſt. Die Tafel muß bei jedem Auswalken mit Mehl beſtaubt werden, um das Ankleben zu vermeiden. Dieſes muß jedoch ſo wenig als möglich ſein, damit nicht viel Mehl in den Teig eindringe.

506. Butter-Paſtete. (Le volauvent.)

Der vorhergehend beſchriebene Butterteig wird einen Finger dick im Viereck ausgewalkt, auf einen Bogen Papier gelegt, und aus freier Hand oder nach einer runden Platte in der Größe des Bodens einer Schüſſel ausgeſchnitten, mit abgeſchlagenen Eiern mittelſt eines Federpinſels beſtrichen, mit einem ſpitzen Meſſer einen Daumen breit vom Rande rundherum halbfingertief durchgeſchnitten, die Oberfläche mit der Meſſerſpitze in zierliche Zeichnung betupft, und nun langſam gebacken. In drei Viertel Stunde iſt die Paſtete vier Finger hoch aufgeſtiegen, und iſt als gar zu betrachten; wollte man ſie länger in der Röhre laſſen, ſo würde der Teig austrocknen und an gefälligem Anſehen verlieren. Die mittlere Scheibe wird nun abgehoben, der fette Teig mit einem Löffel ſo viel als möglich, ohne die Paſtete zu beſchädigen, herausgenommen, und dieſelbe auf die Schüſſel gethan, um ſie mit einer beliebigen Speiſe aufzutiſchen.

507. Butter-Paſtetchen. (Les petits pâtés.)

Der Butterteig (505) wird ſtark meſſerrückendünn ausgewalkt, mit einem ſcharfen Ausſtecher in der Größe einer kleinen

Handfläche vierundzwanzig Plättchen ausgeſtochen, und zwölf davon auf einen Bogen Papier gereiht und mit Eiern beſtrichen. In die Mitte kommt ein Kaffeelöffel voll Farce beliebiger Art, als Bratwürſtchen, Leberfarce, Kapaunenfarce oder Fiſchfarce; darüber kommt ein zweites Plättchen, wird leicht nieder gedrückt, mit Eiern beſtrichen und zwanzig Minuten vor dem Anrichten in die Röhre über das Roſtgitter geſtellt. War der Teig gut behandelt, ſo ſteigen die Paſtetchen drei Finger hoch, und haben ein äußerſt ſchönes, faſt durchſichtiges Anſehen. Sie werden ohne andere Zuthat vor dem Rindfleiſch herumgereicht.

508. Paſtetchen mit Trüffeln. (Les petits pâtés aux truffes.)

Ein Löffel voll Kapaunenfarce (ſ. 161) wird mit zwei Löffel voll feingeſchnittenen Trüffeln, etwas Salz und Pfeffer und einem Kaffeelöffel voll Butter recht genau abgerührt; von dieſer Farce wird ein kleiner Theil auf das beſtrichene Plättchen gethan, darüber ein kleines Stück Trüffel gelegt, mit dem andern Plättchen bedeckt und den vorhergehenden gleich gebacken.

509. Paſtetchen mit Krebsſchweifchen. (Les petits pâtés aux écrevisses.)

Auf das vorgerichtete Plättchen kommt ein kleines Häufchen Fiſchfarce, und über dasſelbe ein ausgelöſtes Krebsſchweifchen; das zweite Plättchen wird nun darauf gelegt, leicht angedrückt, mit Eiern beſtrichen, und zwanzig Minuten vor dem Anrichten den vorhergehenden gleich gebacken.

510. Butter-Paſtetchen mit Auſtern (Les petits pâtés aux huîtres)

werden den vorhergehenden gleich bereitet; ſtatt des Krebsſchweifchens kommt in jedes Paſtetchen eine Auſter.

511. Sardellen-Paſtetchen. (Les petits pâtés aux anchoix.)

Die Sardellen werden abgeſchuppt, ausgewaſchen, von einander gelöſt, alle Gräten beſeitigt, die Hälften dann zuſammengerollt, und ſtatt der Krebsſchweifchen über die Farce gethan, mit dem zweiten Plättchen belegt, leicht niedergepreßt,

mit Eiern beſtrichen, und den vorhergehenden gleich gebacken.

512. Augengläſer-Paſtetchen. (Les petits volauvents.)

Es werden zwei Platten Butterteig ausgewalkt, eine Platte meſſerrückendick, die andere aber noch einmal ſo dick; aus der dünnen Platte werden zwölf Plättchen von der gewöhnlichen Größe ausgeſtochen und mit Eiern beſtrichen, aus der zweiten Platte werden dieſelbe Anzahl Plättchen ausgeſtochen und mit einem kleineren Ausſtecher durchgeſtochen, ſo daß daraus federkielſchmale Ringchen entſtehen; dieſe werden nun über die Plättchen gelegt, leicht angedrückt und behutſam überſtrichen, ſo zwar, daß kein Faden von den Eiern herabfließe, denn dadurch würde ein gerades Aufſteigen verhindert. Sie werden nun den Vorhergehenden gleich gebacken, und auf dieſe Weiſe erhält man hohle Paſtetchen, die mit einem feinen Ragout, wie das Ragout-Montglas u. dgl., oder einem Purée, wie jenes von Rebhühnern u. dgl. ausgefüllt, übrigens den Vorhergehenden gleich aufgetiſcht werden.

513. Butter-Krapfel. (Les croutons de feuilletage.)

Die einfachen Butter-Krapfeln ſind Plättchen von dem, bei der Bereitung der Paſtete oder Paſtetchen übrigbleibenden Butterteig, der leicht zuſammengethan, dünn ausgewalkt und mit feingekrauſtem Ausſtecher in Plättchen getheilt, mit Eiern beſtrichen und ſcharf gebacken wird; ſie dienen als Beleg und Verzierung an Speiſen, die eine flache Oberfläche haben, z. B. an Purées aller Art, an gewiſſen Gemüſearten ſtatt der Semmelkruſten, an eingemachtem Wildbret u. a. m.

514. Geſtürzte Butter-Krapfel mit Ribiſel-Sulz. (Gâteaux renversés à la gelée de grosseilles.)

Der Butterteig (ſ. 505) wird wie zu den Butterpaſtetchen dünn ausgewalkt; der Rand der langgewalkten Platte wird zwei Finger breit mit Eiern beſtrichen und eben ſo weit umgebogen, leicht niedergepreßt, und mit einem glatten, ſcharfen, eine kleine Handfläche breiten Ausſtecher ſo ausgeſtochen, daß der dritte Theil des Krapfels den Rücken bildet. Der Ausſtecher wird nämlich nur zwei Drittheile breit über den umgebogenen Streif geſtellt und ausgeſtochen, die Platte wird dann wieder gerade zugeſchnitten, zwei Finger breit beſtrichen, eben ſo weit

umgebogen und zwei Drittel breit ausgeſtochen u. ſ. f. Die Krapfeln werden auf ein mit Papier belegtes Blech mit der, den Rücken bildenden Seite in gleiche Reihen gelegt, mit Eiern behutſam beſtrichen, daß keine Fäden von den Eiern über die Schnittflächen herabfließen, weil ſie das regelmäßige Aufgehen des Teiges behindern würden, und nun in der heißen Röhre gebacken. Da die Krapfeln an jener Seite, wo der Teig nicht aufgeſchnitten worden, nicht aufſteigen können, ſo ſteigen ſie um ſo mehr von der entgegengeſetzten Seite, ſo daß ſie ſich gleichſam umſtürzen, daher die Benennung. Wenn ſie ſo umgeſtürzt eine kugelige Form angenommen haben, ſo werden ſie in der Röhre ſelbſt mit feinem Zucker beſtaubt und vollends gar gebacken. Nach dem Auskühlen werden ſie mit feinem Eingeſottenen, als Ribiſelſulz und Marillenmarmelade belegt und verziert. Der übrigbleibende Teig wird zuſammengethan und zu Backwerk verwendet, das nicht ſo locker und leicht ſein darf.

515. Butter-Schnitten mit Grobzucker. (Les petits gâteaux au gros sucre.)

Der zur Butter-Paſtete bereitete Butterteig (ſ. 506) wird in eine halbfingerdünne Platte ausgewalkt und in vier Finger breite Streifen geſchnitten, dieſe Streifen dann in halbfingerſchmale Schnittchen getheilt, dieſe Schnittchen auf ein verzinntes Blech (ohne Papier) zwei Finger weit auseinander in gleichen Reihen aufgeſtellt, und in heißer Röhre (ohne ſie zu beſtreichen) ſchnell gebacken. Die Schnittchen gehen nun ſtatt in die Höhe, wie das übrige Backwerk, in die Breite, und da ſie weiter auseinander gehen, als ihnen der Raum von zwei Fingern gewährt, ſo bilden ſie an den Berührungsſtellen einen etwas aufwärtsſteigenden Rand; in dieſem Augenblick werden ſie in der Röhre ſtark mit Zucker beſtaubt, und mit einer glühenden eiſernen Schaufel recht nahe überfahren, damit der Zucker anſchmelze. Nun werden ſie herausgenommen und mit behutſamer Nachhilfe eines feinen Meſſers, da wo ſie zuſammenſtoßen, getrennt und auf große Siebe gelegt. Sie geben ein äußerſt mürbes, durchſcheinendes, ſehr ſchmackhaftes Gebäcke, das überdies, beſonders wenn es ſich um eine parademachende Schüſſel handelt, Verzierungen davon angebracht werden können, verſteht ſich von ſelbſt, ſo z. B. jene mit Grobzucker. Es wird nämlich von zwei Eierklar ein feſter Schnee geſchlagen, dieſer mit zwei ſtarken Löffel voll feinem Zucker gemengt, und mit dieſem die Kanten federkieldick belegt, mit Grobzucker (ſ. 453) dick beſtreut und warm geſetzt. Wenn nun der Zucker angetrocknet iſt, ſo wird

die innere Fläche mit beliebigem Eingeſottenen verziert, wodurch jedoch die liebliche Eigenthümlichkeit des Gebäckes einigermaßen verloren geht.

516. Butterſtängchen. (Les cannelons.)

Der übrig gebliebene Teig von Butterpaſtetchen oder ſonſt einem der vorhergehenden Gebäcke wird zuſammengenommen, leicht in ein Ganzes gewirkt, und in eine lange Platte halbfingerdünn ausgewalkt; dieſe Platte, ungefähr ſechs Finger breit, wird in halbfingerbreite Stängchen geſchnitten, und dieſe vier- bis fünfmal gedreht, mit beiden Enden auf das mit Eiern eingeriebene Blech, einen Daumen breit von einander in gleichen Reihen angepreßt, und ohne beſtrichen zu werden ſchnell gebacken. Nachdem die Stängchen eine ſtark ausgeprägte Schraubenform erhalten haben, werden ſie in der Röhre mit feinem Zucker beſtaubt und vollends gar gebacken. Nach dem Herausnehmen werden die durch das Anpreſſen verunſtalteten Enden abgeſchnitten, und das Backwerk dem vorhergehenden gleich mit grobem Zucker verziert, nämlich die Rippengänge und die Enden mit Grobzucker, und nach dem Antrocknen desſelben die Vertiefungen mit beliebigem Eingeſottenen, als Ribiſeln, Weichſeln, Marillen oder Reineclauden, belegt.

517. Liebgrübchen. (Les puits d'amour.)

Zu dieſem ſehr ſchönen Gebäck muß man drei feinrippige Ausſtecher zur Hand haben, nämlich einen ſo großen wie zu den Paſtetchen, einen um den dritten Theil kleiner und wieder einen kleineren. Nun werden aus der zu Butterpaſtetchen ausgewalkten Platte Butterteig ungefähr ſechszehn Plättchen mit dem großen Ausſtecher ausgeſtochen, auf ein mit Papier belegtes Blech gereiht und beſtrichen. Ueber dieſe Plättchen kommen nun jene mit dem kleineren ausgeſtochene, und werden auch beſtrichen, über dieſe kommen endlich die kleinſten, die aber mit einem noch kleineren Platten-Ausſtecher durchgeſtochen und daher nur ſchmale Ringel bilden; auch dieſe werden beſtrichen, jedoch alle mit der Vorſicht, daß die Eier nicht über die Schnittflächen heraus laufen. Das Gebäck kommt nun in die heiße Röhre, und wenn es hoch geſtiegen und etwas Farbe genommen hat, wird es ſtark mit feinem Zucker beſtaubt. Wenn ſie nun gar ſind und der Zucker nicht geſchmolzen wäre, ſo müßte man mit einer glühenden Schaufel, die man ſo nahe als möglich über ſie hält, nachhelfen. In die Grübchen werden vorzugsweiſe ſchöne, eingeſottene Weichſeln gethan.

518. Butter=Mondſcheinchen. (Les petits diadèmes au pistache.)

Wenn man von ſolchem feinen Backwerk wie das vorhergehende und nachfolgende etwa mehr zu bereiten hat, ſo pflegt man ſich einen feineren Butterteig zu machen, und zwar aus einem Pfund Butter und drei Viertel Pfund Mehl; derſelbe wird dann aber fünfmal geſchlagen (ſ. 505). Dieſer Teig wird alsdann theilweiſe, weil man ihn in kleineren Theilen leichter handhabt, in Meſſerrücken dünne Platten ausgewalkt und dieſe mit einem etwas größern Ausſtecher als jener zu den Paſtetchen in Halbmondform ausgeſtochen. Dies geſchieht nämlich ſo: Der Ausſtecher wird über die Hälfte am Rand der Platte aufgeſetzt und das Plättchen ausgeſtochen, jetzt wird der Ausſtecher um einen ſtarken Daumen breit vorwärts geſetzt und das Ausgeſtochene hat die Form eines Halbmondes. Dieſe werden auf das Blech nahe an einander gereiht und beſtrichen, in die Mitte eines jeden kommt dann ein kleines Ringel; nun werden ſie gebacken und wenn ſie aufgegangen ſind, mit feinem Zucker beſtaubt. Sie können übrigens den vorhergehenden ähnlich verziert, in das durch das Ringel gebildete Grübchen werden ſchöne Weichſel gethan. Man hat dieſe Form des Gebäckes gerne, weil es ſich gut aufrichten läßt.

519. Butter=Ringel mit Mandeln. (Les gimblettes aux amandes.)

Der zu Butter=Paſtetchen dünn ausgewalkte Butterteig (ſ. 507) wird mit einem etwas größeren Ausſtecher in Plättchen ausgeſtochen, dieſe werden dann mit einem um die Hälfte kleineren Ausſtecher durchgeſtochen, ſo daß dadurch Ringe entſtehen. Vorher ward ein halbes Pfund Mandeln nach bekannter Weiſe geſchält, fein geſchnitten und mit eben ſo viel feinem Zucker gut gemengt. Die Ringel werden nun mit Eiern eines um das andere beſtrichen, die Mandeln darauf gelegt, leicht niedergepreßt, wodurch dieſe ſtark ankleben und in ſolcher Geſtalt auf Papier aneinander gereiht, langſam gebacken. Nach einem jeden Auflegen der Ringel müſſen die Mandeln immer wieder aufgelockert werden.

520. Butter=Cannapé. (Les canapés.)

Der von dem vorhergehenden Backwerk übrig gebliebene Teig wird zuſammen genommen und in eine flache Platte aus=

gewalkt und zwar ſo dünne, wie zu den Butter-Paſtetchen. Nun werden zwei Finger breite und fünf Finger lange Schnitten daraus gemacht, auf ein Blech gereiht und mit Eiern beſtrichen. Dann wird eine jede dieſer Schnitten gleich weit auseinander, mit ſechs federkielſchmalen Streifchen vom ſelben Teig belegt, leicht beſtrichen, mit feinem Zucker beſtaubt und ſchnell gebacken. Zwiſchen ein jedes Streifchen kommen dann verſchiedene Eingeſottene, als Ribiſelſulz, Marillen und Weichſeln.

521. Butter-Kolatſchen.

Der Butterteig wird meſſerrückendünn ausgewalkt, in fünf Finger breite Streifen und dieſe dann in vollkommene Vierecke geſchnitten, mit Eiern beſtrichen, in die Mitte eines jeden ein Kaffehlöffel voll Ribiſel gethan, und die Eckſpitzen über ſelbe aufgebogen und etwas niedergepreßt, mit Eiern beſtrichen, mit Zucker beſtaubt und ſchnell gebacken.

522. Butter-Torten mit Aepfeln. (La tourte aux pommes.)

Es wird eine federkieldünne, ausgewalkte Platte Butterteig (ſ. 505) nach der Größe einer Schüſſel ausgeſchniten, zwei Finger hoch mit den zur Scharlotte vorgerichteten Aepfeln bis auf einen Daumen breit vom Rande belegt, beſtrichen, und mit einem halbfingerdicken, daumenbreiten, aus dem Butterteig geſchnittenen Bande auf dem Rande rund herum belegt, beſtrichen, und mit Zucker beſtaubt. Nebenan wird eine runde Platte von dünnem Teig von der inwendigen Größe der Torte ausgeſchnitten, beſtrichen und mit der Spitze eines ſcharfen Meſſers ſchöne Verzierungen hinein geſchnitten und ebenfalls mit Zucker beſtaubt. Nun wird das Ganze in wenig heißer Röhre gebacken, die dünne Platte wird nothwendiger Weiſe ſchneller gar, muß daher nach erlangter Farbe früher aus der Röhre gehoben werden. Wenn dann die Torte gar iſt, ſo wird dieſelbe nach einigem Abkühlen auf eine mit einer Serviette belegte Schüſſel angerichtet und der Deckel darauf gepaßt.

523. Butter-Torte mit Marillen. (Tourte aux abricots.)

524. Butter-Torte mit Pfirſichen. (Tourte aux pêches.)

Beide Torten werden den vorhergehenden gleich gemacht. Die geſpaltenen und geſchälten Marillen und Pfirſiche werden ſtark in Zucker eingehüllt und in die Torte eingelegt.

*

525. Butter=Prügelkrapfen. (Les cannelons.)

Der von anderwärtigem Butterbackwerke übrig gebliebene zuſammengewirkte Teig, in Ermangelung deſſen aber fünfmal geſchlagener Butterteig (ſ. 505) wird meſſerrückendünn ausgewalkt, in daumenbreite, lange Bänder geſchnitten; dann werden eine beliebige Menge daumendicke, etwas ſpitz zulaufende, abgedrehte, sechs Finger lange Holzröhrchen mit kalter Butter beſtrichen und nun die Bänder im Schraubengang über dieſelben aufgewunden, ſo daß das fortlaufende das unten liegende zum vierten Theil bedeckt. Sie werden mit Eiern beſtrichen, mit feinem Zucker ſtark beſtaubt und langſam gebacken. Nach dem Garbacken werden die Hölzchen heraus gedreht und die Oeffnungen mit Eingeſottenem beliebiger Art gefüllt.

526. Butter=Prügelkrapfen mit Orangenblüthe. (Les cannelons à la fleur d'orange.)

Die Butterröhrchen oder Beugeln werden den vorhergehenden gleich gemacht. Die Fülle beſteht aber aus einem feinen Köchel mit Orangenblüthe. Es wird nämlich ein ſtarker Löffel voll Mehl mit vier Eierdotter, zwei Becher voll gutem Obers, vier Loth friſcher Butter und sechs Loth Zucker nebſt einer Hand voll Orangenblüthe und einem Stäubchen Salz mit zuſammengebundenen Holzſpeilchen unter ſchnellem Rühren über ſcharfem Feuer bis zum Verdicken abgeſchlagen, dann nach dem Auskühlen ſtatt dem Eingeſottenen in die Röhren gefüllt.

527. Butter=Prügelkrapfen mit Maraschino. (Les cannelons à la crême au marasquin.)

Dieſes Backwerk wird dem vorhergehenden ganz gleich gemacht. Statt der Orangenblüthe und einem Becher voll Obers kommt ein Becher voll Maraschino=Liqueur in das Köchel.

528. Butter=Schnitten mit Vanille. (Les cannapées à la vanille.)

Der etwa übrig gebliebene Butterteig, in Ermangelung deſſen der friſch bereitete (aber zu dieſem Zweck fünfmal geſchlagene), wird zur Hälfte meſſerrückendünn ausgewalkt, auf ein Blech gleichförmig ausgerollt, mit dem unten beſchriebenen Köchel ſtark meſſerrückendick beſtrichen und mit der eben ſo dünn ausgewalkten Platte, die man über den Walker aufrollt

und dann über das Köchel gleichmäßig wieder herabrollt. Die ganze Platte wird dann beſtrichen, mit feinem Zucker ſtark beſtaubt, in zwei Finger breite Streifen bezeichnet und über dieſelben mit der Spitze des Meſſers bis zum Durchſtechen recht gedrängt betupft, es wird dann ſchnell gebacken und nach dem Auskühlen in zwei Finger breite und vier Finger lange Schnitten getheilt.

Das aufzuſtreichende Köchel beſteht aus einem Löffel voll Mehl, vier Eierdottern, zwei Bechern voll Obers, vier Loth Butter, ſechs Loth Zucker und einer halben Schote Vanille, die mit Zucker fein geſtoßen werden. Es wird alles mit zuſammengebundenen Speilchen über ſcharfem Feuer ſchnell gerührt, bis es zu einem Köchel verdickt.

529. Butter-Schnitten mit Kaffeh. (Les cannapées à la crême au café.)

Dieſe Schnitten werden den vorhergehenden gleich gemacht, ſtatt des Vanilleköchel kommt ein Kaffehköchel dazu, das auf folgende Weiſe bereitet wird: Es wird nämlich ein Löffel voll Mehl mit vier Eierdottern, vier Loth Butter, acht Loth Zucker und zwei Bechern voll ſchwarzem Kaffeh über dem Feuer zu einem Köchel abgerührt, oder es werden vier Loth friſchgebrannter Kaffeh in zwei Becher voll kochendes Obers gethan und bedeckt kalt geſtellt, dann wird dieſes Obers in das Mehl gethan und das Köchel dem vorhergehenden gleich beendet. Auf ſolche Weiſe laſſen ſich Butterſchnitten mit Thee, mit Chocolade und vielem andern bereiten.

530. Butter-Kuchen mit Mandeln. (Les petits gâteaux aux amandes.)

Es wird von einem halben Pfund Butter ein Butterteig gemacht (ſ. 505); während dem werden ein halbes Pfund ſüße und einige bittere Mandeln nach bekannter Weiſe abgeſchält und fein geſtoßen, während dem Stoßen aber mit ein Paar Kaffehlöffel voll Waſſer angefeuchtet, um dem Fettwerden vorzubeugen; dieſe Mandeln werden mit zwölf Loth Zucker, vier Eierdottern und acht Loth Butter zu einem ziemlich feſten Teig abgewirkt. Dann wird der Butterteig in eine lange Platte ausgewalkt, ſo daß man zwei runde, nach einem Teller geſchnittene Platten daraus bekömmt; die eine Platte wird auf ein Papier gethan und mit dem Mandelteig bis auf einen Finger breit vom Rand beſtrichen, der Rand wird mit Eiern befeuchtet, dann

kommt die zweite Platte darüber und wird auf den Rand gepreßt und mit demſelben eingedreht. Jetzt wird das Ganze mit Eiern beſtrichen, mit feinem Zucker beſtaubt, mit einem feinen Meſſer zierliche Figuren darein geſchnitten und langſam gebacken. Nach drei Viertel Stunden wird der Kuchen noch einmal mit Zucker beſtaubt und eine glühende Schaufel darüber geführt, damit der Zucker ſchmelze. Es wird auf eine mit einer Serviette belegten Schüſſel kalt aufgetiſcht.

531. Butter-Kuchen mit Orangenblüthe. (Le gâteau à la fleur d'orange.)

532. Butter-Kuchen mit Weinbeeren. (Le gâteau aux raisins.)

533. Butter-Kuchen mit Citronen. (Le gâteau aux citrons.)

Alle dieſe Kuchen werden wie die vorhergehenden bereitet, nur daß eine angemeſſene Menge Orangenblüthe oder Weinbeeren oder in Zucker eingemachte Citronenſchalen zu den Mandeln kommen.

534. Butter-Kuchen auf engliſche Art.

Dieſer Kuchen wird gleichfalls den vorhergehenden ähnlich bereitet, nur die Fülle weicht von der erſten durch ihre Zuſammenſetzung ab. Es kommen zu den Mandeln nur acht Loth Zucker, ſtatt der Butter acht Loth friſches, kleinwürflig geſchnittenes Mark, vier Loth von den Körnern geklaubte Weinbeeren, eben ſo viel Roſinen, zwei Loth überzuckerte Cedraten, ein Loth geröſtete Orangenblüthen, eine halbe Muskatnuß (fein gerieben), ein Becher voll ſpaniſchem Wein und vier Eierdotter. Wenn alles genau vermengt iſt, ſo wird wie vorhergehend verfahren.

XXIII. Abſchnitt.

Zuckerbackwerk.

535. Biskoten-Torte. (Le biscuit.)

In einem glatten, tiefen Weidling werden ſechszehn Loth fein geſtoßener und geſiebter Zucker mit acht Eierdottern eine halbe

Stunde lang ununterbrochen gerührt, dann die Eierklar zu feſtem Schnee geſchlagen (ſ. 361 Mehlſchmorn die Art Schnee zu ſchlagen) und behutſam unter den Zucker gemengt. Jetzt kommen zehn Loth trockenes, feines, locker durchgeſiebtes Mehl, das nun ebenfalls zwar genau, aber behutſam eingerührt wird, damit der Schnee nicht ganz zerſtört werde. Bevor man anfängt, wird eine Biskotenform mit zerlaſſenem Schmalz mit einem Federpinſel beſtrichen und mit feinem Zucker ſo ſtark wie möglich ausgeſtaubt. Später wird das Ausſtreuen mit dem Zucker wiederholt, die Form dann umgeſtürzt, damit das, was nicht anklebt, herausfallen könne. Nun wird der Teig hineingegoſſen, mit der Vorſicht, daß keine Blaſen an den Wänden entſtehen, und in der oberen, abgekühlten, über dem eiſernen, untergeſchobenen Gitter langſam gebacken, welches eine Stunde bis fünf Viertel dauern kann. Die Torte wird dann auf ein Sieb geſtürzt und kalt auf eine mit einer Serviette belegte Schüſſel aufgetiſcht. Biskotentorte mit Vanille, mit Orangenblüthe u. dgl. ſind Wiederholungen dieſes Präparats, dem nur feingeſtoßene Vanille oder Orangenblüthe als Geruch gebend beigemengt wird.

536. Biskoten-Torte mit Eingeſottenem. (Le biscuit décoré.)

Die vorhergehende Biskoten-Torte erſcheint nur ſo ganz einfach höchſt ſelten, und wird gewöhnlich als Hochzeit- oder Taufkuchen mit verſchieden gefärbtem Zuckereis auf's Reichſte verziert. Am ſchönſten und reichſten erſcheint dieſelbe aber, wenn mit dem einfach weißen Eiſe (ſ. weiter unten) ihre Oberfläche als Stern oder Roſette gezeichnet wird, und die bezeichneten Zwiſchenräume mit verſchiedenem Eingeſottenen, als Marillen, Ribiſel, Reineclauden, Weichſeln u. dgl. ausgefüllt werden. Das Zuckereis beſteht aus ungefähr einem Löffel voll ſehr weißem, feingeſtoßenem Zucker und einem halben Eierklar, das ſo lange gerührt wird, bis es einen ſehr weißen, dickflüſſigen Teig bildet, in welchen man einige Tropfen Citronenſaft gibt, um deſſen Geſchmack zu heben. Es wird dann in kleine, von feſtem Papier ſpitzig gedrehte Stanitzchen gethan, mit der Linken die obere Mündung feſt zugehalten und mit der Rechten das Eis in beliebig dünne oder dicke Fäden durch die Spitze herausgepreßt. Auf dieſe Weiſe läßt ſich eine jede Verzierung, ſo wie eine jede Schrift anbringen. Zu Verzierungen in größeren Maſſen macht man ſich ein geſaumtes Eis aus zwei zu feſtem Schnee geſchlagenen Eierklar, in welche zwei ſtarke Löffel voll feiner Zucker gemengt werden.

537. Mandel-Torte. (Biscuit aux amandes.)

Zu dieſer Torte von einem halben Pfund Zucker werden acht Loth ſüße und einige bittere Mandeln in kochend heißes Waſſer gethan und ſo lange darin gelaſſen, bis ſie ſich leicht ſchälen laſſen, welches dadurch am leichteſten geſchieht, daß man ſie zwiſchen den Fingern preßt. Sie werden im friſchen Waſſer abgeſpült, mit einem Tuch abgetrocknet und fein geſtoßen, während dem Stoßen, wenn ſie ſchon anfangen, fein zu werden, pflegt man einige Tropfen Citronenſaft beizugeben. um das Oehligwerden abzuhalten. Nun werden ſie mit einem halben Pfund feinem Zucker und vier Eierdotter genau vermengt, ſo daß die Mandeln vollkommen zertheilt einen gleichförmigen Teig bilden. Jetzt kommen noch ſechs Eierdotter hinzu und das Rühren wird zwanzig Minuten lang fortgeſetzt. Endlich wird die Eierklar zu feſtem Schnee geſchlagen, in die Maſſe verrührt und zehn Loth geſiebtes, feines Mehl in das Ganze vermengt. Das Backen geſchieht wie bei den vorhergehenden.

Man will gefunden haben, daß die Torte mit Erdäpfelſtärke ſchöner ausfalle. Es wollte mir nicht gelingen, einen Unterſchied wahrzunehmen, der Verſuch iſt aber leicht zu machen, nur muß Acht gegeben werden, daß die Stärke äußerſt fein zerrieben und durch ein Seidenſieb geſchlagen werde und dann, da die Stärke ausgiebiger iſt als ein jedes andere Mehl (weil ſie mehr Feuchtigkeit aufſaugt), nur ſieben Loth angewendet werden dürfen.

538. Brot-Torte. (Le biscuit au chocolat.)

Dieſe Torte wird der vorhergehenden Mandel-Torte gleich gemacht, es werden aber einige bittere Mandeln genommen, und dann kommen noch folgende Ingredienzen und Würzen hinzu, als eine halbe Schote Vanille mit Zucker fein geſtoßen, zwei bis drei ebenfalls fein geſtoßene Gewürznelken, ein Kaffehlöffel voll weißer Pfeffer, eben ſo viel Neugewürz und eine Meſſerſpitze voll geriebene Muskatnuß. Wenn der Teig, zu welchem zwei Eierdotter mehr genommen worden ſind, zwanzig Minuten lang gerührt wurde, während welcher Zeit vier Zeltchen feine Chocolate auf einem Deckel über einer heißen Stelle teigweich erhitzt ſind, werden dieſelben mit einem Theil des Teiges zuerſt genau abgerieben und dann in den übrigen Teig gemengt. Nun wird die Eierklar von den zwölf Eiern zu feſtem Schnee geſchlagen und in die Maſſe verrührt, endlich kommen ſtatt des Mehls zehn Loth altgebackenes und fein zerriebenes ſchwarzes Brot hinzu. Gebacken wird ſie der Mandel-Torte gleich.

539. Biscoten-Wandeln. (Les petits gâteaux de biscuit.)

Eine jede der vorhergehenden Tortenmaſſen in kleinen Formen gebacken gibt Biscoten-Wandeln oder Brot-Wandeln und erſcheint als kleines Gebäck, das ſich durch die Zierlichkeit der Formen auszeichnen ſoll.

540. Biscoten in Papier-Kapſeln. (Biscuits en caisses.)

Zu dem Biskotenteig (ſ. 535) werden nur acht Loth Mehl genommen, wodurch die Maſſe ein feineres Backwerk gibt. Es wird in kleine Papierkapſeln gefüllt, mit feinem Zucker beſtaubt und bei Seite geſetzt; ſobald der Zucker zergangen, wird es noch einmal beſtaubt und nun ſehr langſam gebacken.

Man pflegt dieſe zarten Biskoten gerne mit Vanille oder Orangenblüthe zu geben, zu dieſem Zwecke wird die Maſſe mit feingeſtoßener Vanille oder zerſchnittener, geröſteter Orangenblüthe vermengt. Orangenblüthenwaſſer iſt nicht anwendbar, weil der Teig dadurch ſpeckig würde.

541. Zucker-Schnitten. (Genoises.)

Acht Loth abgeſchälte und fein geſtoßene ſüße Mandeln werden mit zwölf Loth feinem Zucker, eben ſo viel feinem Mehl, mit ſechs Eierdottern, zwei ganzen Eiern, und einem halben Becher Rum zehn Minuten lang zu einem Teig abgerührt; nach dieſer Zeit werden nach und nach zwölf Loth lauwarme Butter hinzu gethan, und das Ganze mit einem Stäubchen Salz gewürzt. Dieſer Teig wird zwei Meſſerrücken dick über ein mit Butter beſtrichenes Blech aufgeſtrichen, geglättet und mit Grobzucker dicht beſtreut, in kühler Röhre langſam gebacken, dann in Daumen breite und vier Finger lange Schnitten mit einem langen Meſſer getheilt, auf große Siebe gelegt und warm geſtellt, bis ſie zart ſpröde werden.

542. Zucker-Schnitten mit Marillen. (Les genoises à la marmelade d'abricots.)

Die vorhergehenden Zuckerſchnitten werden einfach an der unteren Fläche mit Marillen-Marmelade beſtrichen und zwei und zwei zuſammen geklebt. Auf der Oberfläche aber theils mit weißem Eiſe, theils mit Confituren verziert.

543. Torteletten von abgetriebenem Zuckerteig. (Tortelettes de genoise.)

Aus dem vorhergehenden abgetriebenen Zuckerteig werden, wenn derſelbe aus der Röhre kommt, mit einem Paſtetchen-Ausſtecher kleine Plätchen ausgeſtochen und auf ein großes Sieb gelegt. Nun werden vier Loth Roſinen ausgeklaubt und zur Hand gerichtet, dann wird von zwei Eierklar ein feſter Schnee geſchlagen, die Hälfte aber weg gethan, da man ſo viel Eis nicht braucht und von weniger als zwei Eierklar keinen feſten Schnee ſchlagen kann; in dieſe Hälfte des Schnees wird ein ſtarker Löffel voll feiner Zucker verrührt, und mit dieſem lockeren Eiſe werden die Torteletten einen Federkiel dick beſtrichen, und mit den ſchönſten Roſinen eine neben der andern rund herum beſetzt und warm geſtellt, bis das Eis aufgetrocknet iſt, dann wird die Mitte, wenn ſie nämlich weich ſind, mit beliebigen Confituren ausgefüllt.

544. Zucker-Schnitten mit Mandeln. (Genoise aux amandes.)

Ein Viertelpfund Mandeln werden nach bekannter Weiſe abgeſchält, geſpalten, ſtiftlich geſchnitten, ſtark mit feinem Zucker beſtaubt, durcheinander gemengt und bei Seite geſetzt. Jetzt wird der abgetriebene Zuckerteig (ſ. 541) bereitet, auf ein Blech zwei Meſſerrücken dick aufgeſtrichen und mit den vorgerichteten Mandeln dicht beſtreut, dann behutſam gebacken, und mit einem handbreiten Ausſtecher in der Form von (halbrunden) Mondſcheinchen ausgeſtochen.

545. Linzer-Torte. (Gâteau à la madelaine.)

Die Franzoſen haben zwar der Form nach keine Linzer-Torten, und wir haben keinen **gâteau à la madelaine**, allein die Zuſammenſetzung dieſer zwei Kuchen kommt ſo überein, daß wir kein Bedenken tragen dürfen, eines für das andere zu nehmen, in ſo weit es wahr iſt, daß die Sache den Namen geben muß. Hätten übrigens die Linzer nur noch zwei Gerichte von ſo allgemeiner Beliebtheit, ſo müßte man eine hohe Meinung von ihrem feinen Gaumen und ihrer ſeltenen Combinationsgabe hegen.

Es werden drei Viertelpfund Zucker an der Schale von zwei Citronen abgerieben, und fein geſtoßen, dieſer Zucker wird mit einem halben Pfund durchgeſiebtem feinen Mehl und eben ſo viel Butter nebſt zehn hart gekochten Eierdottern, mit der Würze von einem Kaffehlöffel voll Zimmt und einem Stäubchen

Salz zu einem Teig zuſammen gemengt und geknetet; die Eierdotter werden vorerſt mit einem Stückchen Butter mittelſt des Walkers fein abgerieben. Das Zuſammenmengen und Kneten muß ſchnell geſchehen, damit die Butter durch die Wärme der Hand nicht zu weich werde, ſonſt verliert der Teig die Bindung und läßt ſich dann nicht verarbeiten. Derſelbe wird dann in ein mit Mehl beſtaubtes Tuch gethan, und kalt geſtellt. Nach längerer Zeit wird nun die Hälfte des Teiges in eine runde Scheibe einen Finger dick ausgewalkt und auf einen Bogen Papier gelegt. Die Oberfläche wird halb Finger hoch bis auf einen Finger breit vom Rande mit einem beliebigen Eingeſottenen beſtrichen, und der Rand wird mit Eiern benetzt. Nun werden von der anderen Hälfte halb Finger dünne Stängelchen in der Länge der Torte gerollt, die Oberfläche mit derſelben überflochten und rund herum reinlich zugeſchnitten. Von dem übrigen Teig wird eine Rolle gemacht und über die Enden des Geflechtes auf den Rand gelegt und etwas niedergepreßt. Die Torte wird nun mit Eiern beſtrichen und mit feinem Zucker beſtaubt. Man ſchneidet ſich nun drei fingerbreite Streifen Papier, die der Länge nach zuſammengebogen, dann aber wieder gleich geſtreift werden, die obere Hälfte wird mit Butter beſtrichen, die untere aber fingerweit auseinander eingeſchnitten und mit Eiern beſtrichen. Nun wird dieſer Streifen mit der mit Butter beſtrichenen Hälfte an die Torte, jene mit den Eiern aber an das unterliegende Papier angedrückt; ein Paar andere Streifen werden nun mit Eiern beſtrichen und rund herum geklebt, um das Ganze feſt zu halten; übrigens kann noch etwas Spagat herum gebunden werden. Die Torte wird nun noch einmal mit Zucker beſtaubt und langſam gebacken, welches eine Stunde lang dauern kann. Aus dem Ofen kommend, nach einigem Auskühlen wird das Papier abgelöſt und dieſelbe auf einer mit einer Serviette belegten Schüſſel aufgetiſcht.

546. Linzer-Torte mit Mandeln. (Gâteau à la madelaine aux amandes.)

Ein Viertelpfund abgeſchälte und fein geſtoßene Mandeln werden mit acht Loth Mehl und acht Loth Butter, zehn hartgekochten Eierdottern und ſechzehn Loth Zucker nebſt einem Kaffehlöffel voll Zimmt, dem vorhergehenden gleich zu einem Teig gemengt, geflochten und gebacken. Bei dem Flechten werden oben größere Oeffnungen gelaſſen. Nach dem Ausbacken wird dann der Rand mit weißem Eis verziert und in die Vertiefungen des Geflechtes zweierlei Eingeſottenes gethan.

547. Zucker=Torteletten mit Confituren. (Tortelettes aux confitures.)

Man hat kleine, die Handfläche nicht überragende, halb Finger tief geſchlagene, blecherne Schüſſelchen; dieſe werden mit Butter leicht beſtrichen, und mit dem vorhergehenden dünn ausgewalkten Linzerteig gefüttert, in die Vertiefung wird eine beliebige Confitur gethan und mit dem dünn ausgerollten Teige zierlich überflochten. Sie werden leicht beſtrichen, mit feinem Zucker beſtaubt und bei Seite geſtellt. Nachdem der Zucker zerfloſſen, werden ſie noch einmal beſtaubt und dann gar gebacken.

548. Mandelbögen. (Gaufres aux amandes.)

Dreiviertel Pfund Mandeln werden nach bekannter Weiſe geſchält, dann ſtiftlich geſchnitten, und mit einem halben Pfund feingeſtoßenem Zucker und einem Viertelpfund Mehl, drei oder ſo viel ganzen Eiern, daß es nach längerem Rühren einen ſchwerflüſſigen Teig gibt, abgerührt. Dieſer Teig wird zwei Meſſerrücken dick über ein mit Schmalz beſtrichenes Blech ausgebreitet, mit feinem Zucker beſtaubt und langſam gebacken. Sobald die Platte feſt geworden, wird ſelbe in zwei Finger ſchmale und vier Finger lange Schnitten getheilt und wieder in die Röhre gethan. Sobald nun die Schnitten eine gelbröthliche Farbe annehmen, wird das Blech hervorgezogen, dieſelben mit einem feinen Meſſer abgelöſt und über einen Walker gebogen; es muß Jemand zur Hand ſein, der die ſo gebogenen Schnittchen einen Augenblick in der gegebenen Form hält, bis ſie etwas abkühlen und dadurch ſteif werden. Man ſchiebt übrigens einen jeden Bogen von dem Platze hinweg, um den nächſten wieder aufnehmen zu können, die Bögen, welche nun ihre Form behalten, werden auf Siebe geſtellt und ſo wird auf eine geſchickte Weiſe das Ganze in Mandelbögen verwandelt.

549. Mandelbögen mit Piſtazien. (Gaufres aux pistaches.)

Zu dieſen Bögen werden die abgeſchälten Mandeln fein geſchnitten und durch einen groben Semmelbröſeldurchſchlag geſiebt. Sie werden wie die vorhergehenden behandelt, doch geht die Arbeit leichter von Statten, weil die Bögen feiner geſchnitten ſind; dann wird ein Viertelpfund Piſtazien den Mandeln gleich abgeſchält und eben ſo geſchnitten, auf einen Teller gethan. Die Mandelbögen werden an ihren Kanten mit lockerem Eis (ſ. 536) meſſerrückendick beſtrichen und in die mit etwas feinem Zucker vermengten Piſtazien getunkt und warm ge=

ſtellt. Nach dem Antrocknen und vor dem Anrichten werden ſie mit Eingeſottenem auf der Oberfläche verziert.

550. Mandelbögen mit Roſinen. (Gaufres aux raisins de Corinthe.)

In die Maſſe der vorhergehenden Mandelbögen werden ein Viertelpfund ſchöne, ausgeklaubte Roſinen vermengt. Nach dem Backen werden die Kanten der Bögen mit lockerem Eis beſtrichen und in die vorgerichteten Roſinen getunkt, ſo daß ſie mit ſelben bekränzt ſind, und werden überdies noch mit weißer Äpfel-Sulz verziert.

551. Mandelbögen auf franzöſiſche Art. (Gaufres à la Parisienne.)

Die Mandelbögen mit fein geſchnittenen Mandeln werden in drei Finger breite, und vier Finger lange Plättchen geſchnitten. Bei dem Abnehmen vom Blech werden ſie über dünne, runde Hölzchen gewunden, ſo daß ſie hohle Röhren bilden. Sie werden dann bei dem Anrichten mit geſaumtem Obers (ſ. 554 das geſaumte Obers betreffend) angefüllt und die beiden Enden in ſchöne Erdbeeren oder Piſtazien getunkt. Zu bemerken bleibt, daß ſie dünner auf's Blech geſtrichen werden müſſen, um noch gebrechlicher als die vorhergehenden zu werden, endlich daß ſie erſt vor dem Anrichten mit dem Faumobers gefüllt werden dürfen, um nicht weich zu werden.

552. Croquignoles.

Dieſes Backwerk ſcheint die Beſtimmung zu haben, den Mund zu beſchäftigen, ohne die Aufmerkſamkeit des Eſſenden in Anſpruch zu nehmen; es iſt eine Kleinigkeit, eine wahre Spielerei, die man bei ſich trägt, um zeitweiſe die Eßwerkzeuge in Bewegung zu ſetzen. Es werden ein Viertelpfund ſüße, nebſt wenigen bittern Mandeln abgeſchält, fein geſtoßen, und mit acht Loth Zucker, zwei Loth Butter und drei Viertelpfund Mehl vermengt und mit ganzen Eiern zu einem feſten Teig geknetet. Bei dem Einſchlagen der Eier darf man nicht außer Acht laſſen, daß der Teig bei der Vermengung nach und nach weicher wird. Derſelbe Teig wird dann in kleinfingerdünne Stängelchen gerollt, etwas abgeplattet und in federkielſchmale Stückchen geſchnitten, dann in kochendes Waſſer geworfen, daſſelbe mittelſt eines Löffels leicht bewegt, und ſobald ſie an die Oberfläche geſtiegen, abgeſeiht, mit kaltem Waſſer übergoſſen und über ein Tuch zum Abtrocknen gelegt. Dann werden ſie in eine Caſſerolle gethan, ein ganzes Ei mit einem ſtarken Löffel voll feinem Zucker abgeſchlagen, darüber gegoſ-

ſen und ſo durcheinander geſchwungen, daß ſie mit demſelben vollkommen überzogen ſind. Nun werden ſie auf ein mit Butter leicht beſtrichenes Blech einen halben Finger weit auseinander gereiht und langſam gebacken. Sie laufen auf während des Backens, werden hart und mürbe und laſſen ſich an trockenem Orte längere Zeit gut aufheben.

553. Hollippen. (Les plaisirs.)

Es wird ein Viertelpfund feines Mehl mit eben ſo viel feinem Zucker vermengt und mit ſo viel Obers gut abgerührt, daß es einen Teig gibt, der in der Flüſſigkeit dem dicken Obers gleicht. Alsdann wird ein Hollippeneiſen heiß gemacht, mit etwas Schmalz mittelſt eines Pinſels beſtrichen und ein ſtarker Löffel voll von dieſem Teig hineingegoſſen, das Eiſen zugemacht und wieder erhitzt; in ſehr kurzer Zeit hat das Gebäck Farbe erhalten, es wird dann herausgenommen und ein zweites aufgegoſſen; dieſes gehet ſo lange fort, als der Teig dauert. Es iſt nicht nöthig, daß man das Eiſen jedesmal fett macht, dieſes wird nur wiederholt, wenn die Hollippe allenfalls ſchwer abgeht. Der Teig kann nach Belieben dünner gehalten werden, je flüſſiger derſelbe iſt, je dünner fallen die Hollippen aus. Man pflegt auch die erſte Hollippe nur gelb zu backen, eben ſo die zweite, dieſe wird aber nicht heraus genommen, ſondern mit feinem Zucker und Zimmt ſtark beſtreut, mit der erſten Hollippe bedeckt und wieder auf's Feuer gegeben. Durch die Hitze ſchmilzt der Zucker und die beiden Hollippen bilden dann nur eine. Man muß übrigens einige Verſuche machen, um das rechte Tempo zu finden. Solche Hollippen erhalten ſich eine unbeſtimmt lange Zeit genußbar.

554. Hollippen mit Obersfaum. (Gaufres à la crême fouettée.)

Die vorhergehenden einfachen Hollippen werden aus der Form über ein rundes, plattes Holz in der Dicke eines Daumens gerollt und als Röhren herabgezogen; ſie erſtarren ſogleich Man legt ſie über ein Sieb und ſtellt ſie warm. Vor dem Anrichten wird ein Viertelmaaß Obers mit einer Schneeruthe zu feſtem Schaum geſchlagen, mit einem ſtarken Löffel voll feinem Zucker, und einem Löffel voll klein geſchnittener, in Zucker geröſteten Orangenblüthe vermengt, und die Hollippen damit voll gefüllt und auf einer mit einer Serviette belegten Schüſſel aufgetiſcht.

555. Hollippen auf franzöſiſche Art. (Gaufres d'offin à la vanille.)

Es wird ein Viertelpfund Zucker mit einer halben Schote Vanille fein geſtoßen und durchgeſiebt. Da ſich die Vanille nur ſchwer ſtoßen läßt, ſo darf der Zucker nicht auf einmal hinzu kommen. Dieſer Zucker wird mit eben ſo viel Mehl, zwei ganzen Eiern und zwei Dottern genau abgerührt, dann werden ein Paar Löffel voll Rum nebſt einem Stäubchen Salz hinzu gethan und wieder verrührt; endlich kommen zwei Loth lauwarm zerlaſſene Butter ohne ihren milchigen Bodenſatz hinzu, dann wird ſo viel Obers nachgegoſſen, daß der Teig einer Sauce gleich vom Löffel ſpinnt. Die übrige Behandlung haben ſie mit der vorhergehenden gleich. Bei dem Backen der Hollippen überhaupt darf man das Eiſen im Anfange nicht gleich feſt zumachen, man läuft ſonſt Gefahr, daß der Teig mit Gewalt oft zur Hälfte herausſpritzt und die andere Hälfte in der Form zerriſſen und verunſtaltet zurückbleibt.

556. Kaſtanien-Brot. (Petits pains de châtaignes, d'après carême.)

Es werden ein Pfund ſchöne Kaſtanien an ihrer äußern Schale aufgeſchlitzt und in der heißen Röhre ſo lange gebraten, bis ſich die Schale leicht wegnehmen läßt, dann wird das untere braune Häutchen abgelöſt, die Kaſtanien fein geſtoßen und durch ein Sieb getrieben. Zwölf Loth von dieſem Mark wird, wenn es nämlich kalt geworden, mit acht Loth Mehl, acht Loth Butter, ſechs Loth feingeſtoßenem Zucker, ein ganzes Ei und ein Stäubchen Salz auf der Tafel vermengt und zu einem feinen Teig abgeknetet. Aus dieſem Teige werden fingerlange und eben ſo dicke Würſtchen ausgerollt, auf ein mit Butter leicht beſtrichenes Blech gereiht, mit Eiern beſtrichen und in abgekühlter Röhre langſam gebacken.

557. Haſelnuß-Brötchen. (Petits pains aux avelines, carême.)

Es wird ein Pfund Haſelnüſſe aufgeſchlagen und die Kerne langſam geröſtet, bis das feine braune Häutchen ſich leicht wegnehmen läßt, dann werden ſie fein geſtoßen, während dem Stoßen aber mit ein klein wenig Eierklar angefeuchtet, um zu verhüten, daß ſie öhlig werden. Nun werden ſie gewogen, ein gleiches Gewicht Mehl, Zucker und Butter nebſt einem Stäubchen Salz wird auf die Tafel gethan und mit vier, höchſtens fünf Eierdottern zu einem Teig vermengt und fein abgeknetet. Aus dieſem Teig werden den vorhergehenden gleich fingerlange

Würſtchen gerollt, auf ein Blech gereiht, mit Eiern beſtrichen, und langſam gebacken. Sie werden gerne dem Theegetränk beigegeben.

558. Mandel-Brötchen. (Petits pains aux amandes, (carême.)

Dieſe Brötchen werden den vorhergehenden gleich bereitet, nur daß man durch Beigabe von einigen bittern Mandeln den Geſchmack der ſüßen zu erhöhen ſucht.

559. Anis-Brötchen. (Petits pains aux anis.)

Sechszehn Loth ſüße Mandeln, abgeſchält und fein geſtoßen werden mit eben ſo viel Mehl, ſo viel mit einem Löffel voll Anis feingeſtoßenem Zucker, einem Viertelpfund Butter, und fünf Eierdottern zu einem Teig vermengt, fein abgeknetet und den vorhergehenden gleich verarbeitet. Ein jedes Würſtchen wird dann beſtrichen, in überzuckerten Anis getunkt und langſam gebacken.

560. Geröſtetes Mandel-Backwerk. (Petits nougats.)

Dreiviertel Pfund Mandeln werden in heißes Waſſer gethan, an's Feuer geſtellt und ſo lange darin gelaſſen, bis ſie ſich leicht abſchuppen; nun werden ſie in einem groben Tuche durcheinander gerieben, bis die Schuppen los ſind, dann werden ſie in friſchem Waſſer ausgewaſchen und eine jede Mandel geſpalten und feinſtiftlich geſchnitten. Wenn alle ſo geſchnitten ſind, ſo werden ſie auf ein reines Blech ausgeſtreut und in abgekühlter Röhre getrocknet, bis ſie eine gelbe Farbe annehmen; während dem werden zwölf Loth feiner Zucker in einer angemeſſen großen Zucker-Caſſerolle (Caramel-Löffel oder unverzinnte Caſſerolle) behutſam zerlaſſen, wenn derſelbe am Boden zu ſchmelzen anfängt, ſo wird mit einem Löffel der noch zu ſchmelzende hingeſchoben, damit alles in Fluß kömmt, ohne ſich zu färben; wenn der Zucker auf dieſe Weiſe geſchmolzen iſt, ſo werden die röthlichgelb gewordenen, heißen Mandeln hinein gethan, und mit dem Löffel zu einer gleichförmigen teigigen Maſſe vermengt, ſogleich aber vom Feuer gehoben, damit es ſich nicht ſtärker färbe. Die Maſſe wird nun auf ein mit feinem Oehl beſtrichenes Blech ausgeſchüttet und mit einem gleichfalls mit etwas Oehl befetteten Silberlöffel in eine viereckige Platte, zwei Meſſerrücken dünn auseinander gepreßt, der Gleichförmigkeit wegen wird dann mit fettem Walker darüber gefahren und die Platte endlich in zwei Finger breite und noch einmal ſo lange

Schnitten mit dem fetten Meſſer getheilt, und vom Blech weg über Siebe gelegt. Das Ganze muß ſo geſchwind als möglich geſchehen, weil durch wiederholtes Erhitzen, wodurch der Teig zwar immer wieder weich wird, derſelbe ſich zugleich färbt. Dieſes wären nun die einfachen Mandelſchnitten, ungeziert, blos nur durch ihre Farbe anſprechend; da aber die Kunſt ſtets geſchäftig iſt, in ihre Productionen Mannigfaltigkeit und Schönheit zu bringen, ſo geſchieht es, daß dieſe Schnitten ſehr ſchön verziert werden. (S. 549—551 die Mandelbögen.)

561. Mandel-Muſcheln.

Man hat gut gearbeitete rippige Muſchelformen aus Kupfer oder Blech; dieſe werden mit feinem Oehl leicht beſtrichen und zur Hand gerichtet, es reichen übrigens zwei ſolcher Muſcheln hin, eine ganze Menge Backwerk nach denſelben zu formen; denn während die eine geformt wird, iſt die andere ſchon erſtarrt und kann heraus genommen werden. Die vorhergehend bereitete Mandelmaſſe wird in dünne Platten wie oben verarbeitet, dann aber mit einer mit Oehl fett gemachten Citrone in die vorgerichtete Muſchelform gepreßt, rund herum an den Kanten glatt geſchnitten und kalt geſtellt, dann die zweite Form eben ſo behandelt. Die nun ſtarr gewordene Muſchel in der erſten Form wird heraus genommen, auf ein Sieb gelegt und nun die Form auf's neue gefüttert und ſo fort, bis die ganze Maſſe aufgearbeitet iſt. Um aber die Arbeit ohne Unterbrechung fortſetzen zu können, muß das Blech, über welchem die Maſſe ausgebreitet iſt, da ſie leicht erſtarrt und dann nicht zu behandeln iſt, an die Mündung der Röhre gehalten und die Abfälle gegen die größere Hitze geſchoben werden, damit ſie erweicht wieder ausgebreitet und verarbeitet werden können. Dieſe Muſcheln werden dann gewöhnlich mit Grobzucker und oft mit Eingeſottenem verziert. (S. 549—551 Mandelbögen.)

562. Aufſatz von geröſteten Mandeln. (Nougat moulé.)

Durch die Eigenſchaft dieſes Präparates, unter der gehörig geleiteten Wärme längere Zeit weich zu bleiben, können wir uns beliebige Aufſätze bilden. Einer der wunderſchönen iſt folgender: Es wird eine runde Form mit feinem Oehl ausgeſtrichen, auf den Boden kommt eine kleine Scheibe von der vorhergehenden Maſſe; dann werden nach vorgeſchnittenem Papier-Muſter ſpitz zulaufende Streifen aus der halbweich gehaltenen Platte geſchnitten und in die Form ſo eingelegt, daß die Spitze an die

kleine runde Scheibe anſtößt, und mit dem dicken Ende an den Rand der Form reicht. Solche Streifen werden wenigſtens achte in gleicher Entfernung eingeſetzt, dann zwiſchen einen jeden dieſer Streifen ein halbfingerbreites Stückchen angepaßt und mittelſt zerlaſſenem Zucker befeſtigt. Zu dieſem Zwecke wird ein Löffel voll feiner Zucker auf einem Deckel heiß bis zum Schmelzen geſtellt; ſind die Rippen auf dieſe Weiſe an dem Rand zuſammengeklebt und befeſtigt, ſo werden auch die Spitzen an die Scheibe angeklebt. Jetzt wird in einem kleinen Zuckerlöffel vier Loth feiner Zucker mit zwei Löffel voll Waſſer aufgeweicht, und dann mit einer Federmeſſerſpitz voll zerriebenem Alaun beſtaubt und ſo lange gekocht, bis der Zucker, wenn man mit einem dünnen Hölzchen etwas herausholt und ins kalte Waſſer tunkt, derſelbe zum Brechen hart wird; in dieſem Augenblicke wird der Boden des Löffels in kaltes Waſſer getunkt, um die Hitze abzuhalten, ſonſt würde der Zucker ſich leicht färben; der Löffel wird fortwährend langſam bewegt, damit der Zucker gleichförmig abkühle; wenn nun derſelbe ſchwer zu fließen anfängt, nimmt man die Form in die linke Hand, neigt mit der rechten den Zuckerlöffel, ſo daß der Zucker in den Schnabel fließt und läßt einen Tropfen heraus fallen; zieht derſelbe einen ſchönen Faden, ſo fährt man mit der Form unter denſelben, und hält den Löffel in gleicher Neigung, um den gleichen Faden zu haben und macht mit der Form in der Linken kleine Kreiſe, ſo daß die Fäden die ganze Form beſpinnen. Sollte der Zucker zu ſteif werden, bevor das Ganze dicht beſponnen iſt, ſo muß derſelbe wieder warm geſtellt und flüſſig gemacht werden. Auf ſolche Weiſe werden die Mandelrippen gegen einander befeſtigt und können mit einiger Behutſamkeit als eine wunderhübſche Kuppel aus der Form gehoben werden, deren Zwiſchenräume wie mit Silber durchflochten erſcheinen. Es wird auf eine mit einer Serviette belegte Schüſſel kleines, feines Gebäcke aufgerichtet, und dieſe Kuppel darüber geſetzt.

Dieſer Aufſatz wird eleganter, wenn man einen Unterſatz von derſelben Maſſe drei Finger hoch und einen Daumen breiter als die Kuppel in einer Caſſerolle formirt, über die Schüſſel ſtürzt und die Kuppel darüber ſtellt. Uebrigens wird die Arbeit erleichtert, wenn die Mandeln ſtatt ſtiftlich, mit einem Wiegenmeſſer klein geſchnitten werden; ſie laſſen ſich dann leichter ausbreiten, und das daraus Geſchnittene bricht weniger.

563. Spaniſche Winde. (Meringues.)

Unter dieſer etwas ſonderbaren Benennung haben wir ein Gebäck, das an Eigenthümlichkeit und gefälligem Anſehen alles

übertrifft, was die Kunſtbäckerei darzubieten vermag. Schade, daß unſere ſo nützlichen und bequemen Sparherde uns einige Schwierigkeiten beim Backen desſelben in den Weg legen. Es wird ein Pfund des feinſten, trockenen Zuckers fein geſtoßen und durch ein Seidenſieb geſiebt, dann wird die Eierklar von ſechs recht friſchen Eiern zu feſtem Schnee geſchlagen (ſ. 361 Mehlſchmarn, die Art Schnee zu ſchlagen). Der Zucker wird dann unter währendem Schlagen löffelweiſe hinzu gethan, ſo daß es einen ſchneeweißen, etwas feſten Teig gibt. Man hat ſich vorher drei fingerbreite Papierſtreifen vorgerichtet, über dieſe Streifen werden nun aus dieſem Teige mit einem Silberlöffel halbeikleine, längliche Häufchen gelegt, mit feinem Zucker beſtaubt und ſo lange kühl ſtehen gelaſſen, bis der überſtaubte Zucker gleichſam zerfloſſen iſt, dann werden ſie auf ein Bret, das in die Röhre paßt, mit den Papierſtreifen gereiht und in die nur ſchwach warme Röhre gethan und dieſelbe genau verſchloſſen, langſam gebacken. Nach einer Stunde, wenn die Röhre nur lauwarm war, wird nachgeſehen; iſt die Oberfläche der Winde gelbröthlich und feſt, ſo werden ſie heraus genommen, es iſt aber beſſer, wenn ſie anderthalb bis zwei Stund lang backen. Sie werden dann, da ſie am Boden noch weich ſind, weil das Bret als ſchlechter Wärmeleiter die Hitze abgehalten hat. Von dem Papier gelöſt, der weiche Teig aus ihrer Mitte mit einem Kaffehlöffel heraus genommen und die Winde auf ein Sieb gethan, mit feinem Papier bedeckt und warm geſtellt. Man pflegt dieſes Gebäck den Tag vor dem Gebrauch des Abends zu machen, erſtlich um eine kühle Bratröhre zu haben, zweitens damit ſie Zeit haben, völlig auszutrocknen, wodurch ſie leicht und zartſpröde werden können. Sie werden mit geſaumtem Obers (ſ. 554 das geſaumte Obers betreffend) gefüllt, zwei und zwei zuſammen gethan und auf eine mit einer Serviette bedeckten Schüſſel angerichtet.

564. Spaniſche Winde mit Piſtazien. (Meringues aux pistaches.)

Es werden Piſtazien den Mandeln ähnlich geſchält, fein geſchnitten, mit Grobzucker gemengt, und die den vorhergehenden ganz gleich geformten ſpaniſchen Winde mit demſelben dicht beſtreut, dann aber noch langſamer und völlig weiß gebacken. Sollte es geſchehen, daß ſie durch ein zu langes Verweilen in der Röhre an dem Papier zu feſt hielten, ſo wird dasſelbe von unten mit einem Schwamm mehrmals befeuchtet, ſobald die Feuchtigkeit durch das Papier gedrungen, gehen ſie dann recht leicht ab. Sie werden eben ſo beendet wie die vorhergehenden.

565. Spaniſche Wind=Torte. (Gâteau de mille-feuilles de meringues.)

Man macht ſich eine Kuppel von Papier über einer runden Form von Blech oder Kupfer, und beſetzt dieſelbe mit lauter kleinen Tupfen (aus obigem Teig) einer den andern berührend, ſo daß die ganze Form dicht beſetzt ein Ganzes bildet, dann wird es mit feinem Zucker beſtaubt und bei Seite geſetzt. Von dem übrigen Teig, vorausgeſetzt, man habe die Maſſe aus anderthalb Pfund Zucker und neun Eierklar bereitet, werden auf, nach einem Teller rund geſchnittene, Papier halb fingerdicke und zwei Finger breite Reife aufgelegt und zwar viere, fünfe, ſo weit der Teig ausreicht. Sie werden ebenfalls mit feinem Zucker beſtaubt und nach dem Feuchtwerden desſelben nach angegebener Weiſe, aber nicht auf einem Brete, ſondern auf einem Blech ſehr langſam gebacken. Wenn ſie eine ſchöne, röthlich=gelbe Farbe angenommen haben, ſo werden ſie aus der Röhre genommen und bis zum andern Tag an einen warmen Ort geſtellt, damit ſie recht trocken und ſpröde werden. Sind ſie das gehörig geworden, ſo ſpringen ſie leicht vom Papier ab; es kann ſich aber fügen, daß dieſes nicht überall gleich der Fall iſt, dann muß das Papier von unten mit einem Schwamm befeuchtet werden. Die Kuppel iſt dann noch ſchwieriger zu behandeln, weil ſie viel gebrechlicher iſt, bei dieſer muß man auf jeden Fall das Papier mit dem Schwamm befeuchten, bis es leicht abgeht.

Die Reife werden mit Eingeſottenem beliebiger Art beſtrichen, über einander gelegt, der letztere Reif wird auf der Oberfläche mit Marillen und ſchönen Weichſeln verziert, auf die Schüſſel gethan, die Mitte wird mit geſaumtem Obers ausgefüllt und die Kuppel darüber geſtürzt.

Andere Formen, als Ringel, Stängelchen, Krapfeln, Würſtchen, Biscoten, Schnecken, Oliven u. dgl. mehr gerathen vollkommen, und werden auf mannigfaltige Art mit Eingeſottenem verziert.

XXIV. Abſchnitt.

Milch- und klare Sulzen, nebſt Aufſätzen von geſponnenem Zucker.

566. Geſprudelte Milch. (Crême plombière.)

Es werden zwei Kaffehlöffel voll ſehr fein geſtoßenem Reis (Reismehl) mit einer halben Maaß Obers unter fortwährendem Rühren aufgekocht, und zwei Minuten lang ſo erhalten, dann bei Seite geſetzt. Jetzt werden acht Eierdotter in eine Caſſerolle geſchlagen (von denen man die ſogenannten Hahnentritte beſeitiget), mit einer Schneeruthe geſchlagen, und das noch heiße Obers nach und nach hinein gegoſſen und über dem Feuer fortgeſchlagen, bis daß das Ganze zu einem feinen Köchel verdickt, dann wird es aber ſogleich vom Feuer entfernt und noch eine Weile fortgeſchlagen, um zu verhüten, daß die Dotter ſtocken. Dann werden zwölf Loth feiner Zucker und ein Stäubchen Salz hinzu gethan und nach genauem Mengen auf's Eis geſtellt und zeitweiſe noch geſchlagen. Wenn das Obers endlich kalt geworden, oder bei dem Anrichten, wird ein Teller gut abgeſeihter Obersfaum (ſ. 576 weiterhin bei den gefaumten Milchſulzen) in dasſelbe gemengt, und vorzugsweiſe in kleinen Bechern aufgetiſcht. Man tiſcht ſie aber auch in Butterpaſteten mit einer Kuppel oder einem Deckel von geſponnenem Zucker oder auch in weißen Mandelkruſten u. dgl. auf. (S. 562 den geſponnenen Zucker betreffend.) In früherer Zeit wurde das Obers mit nen Dottern und Zucker in einen ſpitzen Topf gethan und mit einem Sprudler (ein am Ende zackiger Löffel) ſo lange geſprudelt, bis es durch die Dotter verdickte, dann in Schalen aufgegoſſen, kalt geſtellt und als beendet angeſehen, daher der Name. Durch die Beigabe von Reismehl und gefaumtem Obers hat das Gericht unſtreitig gewonnen.

567. Geſprudelte Milch mit Erdbeeren. (Crême plombière aux fraises.)

In die vorhergehende geſprudelte Milch wird eine Taſſe voll gut gereifte Erdbeeren, die mit einem Löffel voll feinem Zucker gemengt durch ein Sieb geſtrichen werden, gethan, und bei dem Auftiſchen mit den ſchönſten Beeren, die ebenfalls gezuckert ſind, überſtreut.

568. Geſprudelte Milch mit Marillen. (Crême plombière aux abricots.)

Die gutgereiſten Marillen (acht Stück ungefähr) werden geſchält, klein geſchnitten und mit zwei ſtarken Löffel voll Zucker und drei Löffel voll Waſſer über ſchwachem Feuer zu einer Latwerge geſotten, durch ein Sieb geſtrichen, und in die kaltgewordene Milch (ſ. 566) vor dem geſaumten Obers gemengt.

569. Geſprudelter Wein. (Chaudeau)

Es werden in einen ſpitzen Topf zehn Eierdotter geſchlagen, mit vierzehn Loth feinem Zucker, einem Seidel (Viertel Maaß) alten Oeſterreicher oder Rheinwein, und dem Safte einer halben Citrone gemengt, und über einer heißen Stelle des Sparherdes oder, und zwar ſicherer, über einer mit Glut gefüllten Pfanne recht ſchnell und ſo lange geſprudelt, bis die Maſſe äußerſt feinblaſig und dick zu werden anfängt. Dann wird es vom Feuer gehoben und noch eine kleine Weile geſprudelt, endlich in Bechern, gewöhnlich warm aufgetiſcht.

Unter den ſcherzhaften Namen Nockerln d'amour erſcheint der Chaudeau über heiße Brandteigkrapfeln gegoſſen, als ein ſehr angenehmes Gericht.

570. Geſulzter Chaudeau.

Dem vorhergehenden Sprudelwein werden zwei Loth kurz aufgelöſte Hauſenblaſe (ſ. 611 bei den klaren Sulzen die Hauſenblaſe) beigegeben. Derſelbe wird dann in Sulzformen gegoſſen und in geſtampftes Eis geſtellt. Nach mehreren Stunden, nämlich vor dem Anrichten, wird die Form in heißes Waſſer ganz eingetunkt, mit einem Tuch ſchnell abgetrocknet, auf die gehörige Schüſſel geſtürzt, durch einige Stöße die Sulz los gemacht und die Form abgehoben. Es iſt weſentlich nothwendig, daß die Sulzen recht kalt aufgetiſcht werden.

571. Kaltſchale.

Es werden drei Seidel Obers mit acht Eierdottern, zehn Loth Zucker und einem Stäubchen Salz über dem Feuer mit einer Schneeruthe ſo lange gerührt, bis es kochend heiß wird, und zu verdicken anfängt; dann wird es aber ſogleich vom Feuer gehoben und noch eine Weile gerührt, endlich in eine Schale gegoſſen, und auf geſtampftes Eis geſtellt. Bei dem Auftiſchen werden feine, ſtark mit Zucker beſtaubte Semmelſchnittchen, die in

heißer Röhre ſo lange gehalten werden, bis der Zucker geſchmolzen iſt, um die Milch herum gereiht.

572. Kaltſchale mit Caramel-Anis.

Es werden acht Loth Zucker mit zwei Löffel voll Anis in einem Zuckerlöffel ſo lange erhitzt, bis der Zucker geſchmolzen ſich gelbroth färbt und den Anis durch's Umrühren gut einhüllt. Jetzt wird ein Becher voll kochend heißes Waſſer über denſelben gethan und warm geſtellt, bis der Zucker aufgelöſt iſt. Nun wird derſelbe mit vier Loth friſchem Zucker mit den Dottern in das Obers gethan, und die Behandlung der vorhergehenden gleich fortgeſetzt.

573. Kaltſchale mit Caramel und Orangenblüthen.

Acht Loth Zucker werden in einem Zuckerlöffel zerlaſſen, und mit einem Speilchen ſo lange gerührt, bis derſelbe eine röthliche Farbe annimmt, dann wird ein Becher voll kochendes Waſſer aufgegoſſen, und der Löffel ſo lange heiß gehalten, bis der Zucker aufgelöſt iſt; dieſer Caramel wird nebſt ein Paar Löffel voll kleingeſchnittener Orangenblüthen in das Obers gethan, und dem vorhergehenden gleich beendet. Bei dem Auftiſchen werden Biskoten oder feiner Zwieback um den Rand derſelben reichlich in zierlicher Form herumgelegt.

574. Kaltſchale von Wein.

Es werden zehn Eierdotter in eine Caſſerolle geſchlagen, mit zwölf Loth Zucker und dem Safte einer halben Citrone vermengt. Dann werden drei Seidel Wein darüber gegoſſen und über dem Feuer bis zum Verdicken ſchnell gerührt, endlich nach einigem Auskühlen in eine Schale gegoſſen und auf geſtampftes Eis geſtellt. Bei dem Auftiſchen wird eine der vorbezeichneten Garnituren beigegeben.

575. Kaltſchale von Bier.

Es werden zehn Eierdotter in eine Caſſerolle geſchlagen, mit zehn Loth Zucker, dem Saft einer halben Citrone, nebſt deren ſehr dünn herabgeſchnittenen Schale und einer Meſſerſpitz voll feingeriebener Muskatnuß und einem Stäubchen Salz vermengt, mit drei Seidel Braunbier aufgegoſſen, und mit einer

Schneeruthe ſo lange über dem Feuer gerührt, bis es kochend heiß werdend zu verdicken anfängt, dann fern dem Feuer noch eine Weile gerührt, und in einer Schale über geſtampftes Eis geſtellt. Bei dem Auftiſchen werden überzuckerte Semmelkruſten beigegeben.

576. Gefaumtes Obers. (La crême fouettée.)

Drei Seidel dickes ſüßes Obers (Sahne) werden ein Paar Stunden lang auf geſtampftes Eis geſtellt. Nach dieſer Zeit wird es in einen breiten Weidling gethan, mit einem Kaffeelöffel voll feinem Zucker, und der Hälfte ſo viel gepulverten Dragant-Gummi beſtaubt und mit einer Schneeruthe ſo lange ununterbrochen geſchlagen, bis es zu feſtem Schaum geworden, welches eine halbe Stunde dauern kann. Nach einigem Ruhen wird das ſich unten geſammelte übrige Obers abgegoſſen, und der Faum nach Bedarf verwendet.

577. Obersfaum mit Kaffee. (La crême fouettée au café.)

Es werden vier Loth Kaffee gebrannt und noch ſchwitzend in ein kleines Glas voll kochendes Waſſer geworfen, und genau bedeckt bei Seite geſetzt. Dieſe Infuſion wird dann auf zwölf Loth Zucker gegoſſen und ſo weit abgedampft, daß der Zucker große Blaſen wirft; jetzt wird derſelbe vom Feuer genommen, und mit dem Löffel um die Wände des Zuckerlöffels geſtrichen, bis derſelbe ſtockt und auf dieſe Weiſe trocknet. Er wird dann fein zerrieben oder geſtoßen und in den Obersfaum vermengt.

578. Obersfaum mit Vanille. (Crême fouettée à la vanille.)

Da ſich die Vanille etwas ſchwer ſtoßen läßt, ſo nimmt man auf eine halbe Schote zuerſt nur drei Loth Zucker, ſtößt beide fein, und ſiebt ſie durch; was nicht durchgeht, wird mit andern drei Loth Zucker wieder fein geſtoßen, dann wieder mit drei Loth, und zuletzt wieder mit drei Loth, ſo daß man zwölf Loth feinen Vanillezucker hat. Mit dieſem Zucker wird nun das gefaumte Obers (ſ. 576) verſüßt und nach Bedarf verwendet.

579. Obersfaum mit Erdbeeren. (Crême fouettée aux fraises.)

Ein Teller voll ſchöner gereifter Erdbeeren, wovon die ſchönſten ausgeklaubt, und in eine Taſſe auf die Seite kommen

werden durch ein Sieb geſtrichen; das Durchgeſtrichene mit zwölf Loth Zucker abgerührt und in den Obersfaum (ſ. 576) verrührt, die Oberfläche wird dann mit den ausgeklaubten und gezuckerten Beeren beſtreut.

580. Obersfaum mit Roſengeruch. (Crême fouettée à la rose.)

Es werden ein Paar Kaffeelöffel voll Roſeneſſenz mit eben ſo viel aufgeweichten Cochenillekörnern, mit zwölf Loth feinem Zucker verrührt und das geſaumte Obers damit verſüßt, wodurch es auch zart roth gefärbt erſcheint.

581. Geſaumtes Obers mit Piſtazien. (Crême fouettée aux pistaches.)

Es werden acht Loth Piſtazien, den Mandeln gleich abgeſchält, entzwei geſpalten und mit feinem Zucker leicht beſtaubt; dann werden zwölf Loth Zucker mit ein Paar Löffel voll ſtarkem Orangenblüthenwaſſer abgerührt und in den Obersfaum gemengt. Die Piſtazien werden dann auf die Oberfläche geſtreut.

Auf ähnliche Weiſe kann man dem Obersfaum einen jeden beliebigen Geſchmack und Geruch mittheilen, man hat nur darauf zu ſehen, daß das Obers dadurch nicht verdünnt, und die dazu nöthigen Subſtanzen in möglichſt concentrirtem Zuſtande angewendet werden.

582. Milchbecher mit Vanille. (Crême au bain marié à la vanille.)

Es werden zehn Becher oder Kaffeeſchalen voll gutem ſüßen Obers mit acht Eierdottern, acht Loth Zucker mit geſtoßener Vanille und einem Stäubchen Salz gut abgeſchlagen und durch ein recht feines Tuch gepreßt, damit der Vanilleſame zurückbleibe. Dieſes Obers wird nun in die Becher, deren man aus dem Ganzen zwölf bekömmt, gefüllt und in eine breite Caſſerolle, worin ſie Platz finden, und die einen Finger hoch mit kochendem Waſſer angefüllt iſt, geſetzt. Die Caſſerolle wird auf eine heiße Stelle des Sparherdes geſtellt, und über den Deckel etwas weniges friſche Glut gethan, um zu verhindern, daß der Dampf ſich an demſelben concentrire und tropfenweiſe in die Becher falle. Wenn man annehmen kann, daß das Waſſer kochend heiß geworden, ſo ſchiebt man das Ganze auf eine minder heiße Stelle, um zu verhindern, daß es koche, denn dadurch bekommt die Milch kleine

Blaſen und wird verunſtaltet. Nach einer Stunde iſt die Milch hinlänglich geſtockt, was man daran erſieht, daß, wenn man den Becher neigt, die Milch unbeweglich bleibt, das Betupfen mit den Fingern iſt zu widerrathen, weil der leiſeſte Druck einen Fleck zurückläßt, und kein Gaſt gerne von einem Gerichte genießt, das ſo ſichtbar mit den Fingern betaſtet erſcheint. Die Caſſerolle wird nun kalt geſtellt, vor dem Auftiſchen werden die Becher recht ſorgſam abgetrocknet und auf einer, mit zuſammengelegter Serviette bedeckter Schüſſel aufgetiſcht.

Dieſes Gericht läßt ſich auch in Sulzformen bereiten. Dieſelben werden nämlich mit friſchem Mandelöhl leicht ausgeſtrichen, die Milch hinein gegoſſen, und im Dunſt gar gemacht, dann vor dem Auftiſchen auf die Schüſſel geſtürzt und die Form behutſam abgehoben; allein abgeſehen davon, daß es kein ſo angenehmes Anſehen hat, als die andern geſtürzten Milchgerichte, mißrathet oft die Speiſe durch das Abheben der Form, und endlich, wenn Becher auf dem Tiſche ſind, ſo weiß ein jeder Gaſt, welche Art Speiſe es gibt, was bei einem geſtürzten Gericht von ſo allgemeiner Aehnlichkeit mit andern nicht mehr der Fall ſein kann.

583. Milchbecher mit Cacao. (Crême au bain mariée au cacao.)

Acht Loth Cacao werden dem Kaffee ähnlich geröſtet, in einem Mörſer ſchnell zerſtoßen, in eine halbe Maaß kochendes Obers geworfen, eine halbe Schale Vanille und eben ſo viel Zimmt hinzu gethan, genau bedeckt und warm geſtellt. Nach einer halben Stunde wird das Obers durchgeſeiht und die Becher nach beſchriebener Weiſe bereitet.

584. Milchbecher mit Caramel. (Crême au bain mariée au caramel.)

Vier Loth Zucker werden langſam zerlaſſen und mit einem dünnen Hölzchen umgerührt, bis der Zucker ſich färbend röthlich wird, dann wird ein halber Löffel voll kochendes Waſſer aufgegoſſen, wodurch ein ſtarkes Aufbrauſen entſteht; würde man mehr Waſſer auf einmal zugießen, ſo würde es über den Zuckerlöffel hinausſpritzen. Alsdann wird es umgerührt, damit der Zucker ſich gleichförmig auflöſe, dann wieder etwas Waſſer zugegoſſen, wobei das Aufbrauſen noch ſtattfindet, aber nicht mehr ſo heftig; das wird ſo oft wiederholt, bis der Zucker zu dünnem Syrup aufgelöſt iſt, was im Ganzen kaum eine Minute Zeit braucht, während beim Abkühlen und ſtärkeren Auf-

gießen es Stunden wegnimmt. Dieſer Caramel wird nun mit acht Loth anderem Zucker und einem Stäubchen Salz in die Milch gethan uud nach der früher gegebenen Anweiſung die Becher bereitet.

585. Milchbecher mit Anis und Caramel. (Crême au bain mariée au caramel anisé.)

Das zu den Milchbechern beſtimmte Obers wird aufgekocht und in daſſelbe ein halb Loth gewöhnlicher, und eben ſo viel Sternanis gethan, und genau bedeckt auf die Seite geſetzt. Während dem wird der Caramel gemacht; dann wird das Obers durchgeſeiht, der Caramel nebſt ſechs Loth Zucker und acht Dottern beigegeben und den vorhergehenden gleich beendet.

Uebrigens können die Becher mit allen bei den Milchſulzen vorkommenden Beigaben bereitet werden.

586. Milchſulz mit Kaffee. (Crême au café.)

Bevor man eine Sulze bereitet, muß man ſich die nöthige Hauſenblaſe auflöſen und ſich ihrer guten Qualität verſichern. Die beſte iſt jene, die in Papier dünnen und durchſichtigen Blättern uns zukommt, und ſich in weichem Waſſer ohne Rückſtand auflöſt. Zwei Loth ſolcher Hauſenblaſe werden mit einem großen Glas voll (einem Seidel) weichen Waſſer auf der heißen Stelle des Herdes aufgekocht, dann aber auf eine weniger heiße geſchoben, damit dieſelbe nur leiſe fortkoche, bis alles aufgelöſt iſt. Während dem wird eine halbe Maaß Obers zum Sieden aufgeſtellt, und acht Loth Kaffee guter Qualität nach bekannter Weiſe bis zum Schwitzen desſelben braun geröſtet, dann aber ſogleich in das kochende Obers, aber nur kleinweiſe gethan; wollte man auch nur die Hälfte auf einmal hinein thun, ſo würde die Hälfte des Obers über die Caſſerolle hinaus ſprudeln. Das Obers wird nun kalt geſtellt; nach dem Auskühlen wird daſſelbe von dem Kaffee abgeſeiht, und nun mit acht Eierdottern, zehn Loth Zucker, einem Stäubchen Salz und der aufgelöſten Hauſenblaſe vermengt und mit einer Schneeruthe über dem Feuer emſig, ohne abzuſetzen gerührt, bis dieſelbe kochend heiß werdend zu verdicken anfängt, welches man ſchon durch das Gefühl der bewegenden Hand, und auch an der herausgezogenen Ruthe leicht bemerkt; es wird ſogleich vom Feuer gehoben, noch eine kleine Weile gerührt, und nun durch ein feines Tuch in ein anderes Gefäß gepreßt und kalt geſtellt; aber immer noch zeitweiſe aufgerührt, um zu verhindern, daß ſich eine Haut

bilde. Jetzt wird eine Sulzform mit friſchem Mandelöhl leicht beſtrichen und über ein Tuch geſtürzt, damit, im Fall hie und da die Form zu ſtark beſtrichen wäre, das Oehl herabfließen kann, denn man darf der Form kaum anſehen, daß ſie fett gemacht worden war. Wenn nun die Crême ganz kalt iſt, ſo wird die Sulzform in geſtampftes Eis feſtgeſtellt, und das Obers in dieſelbe gegoſſen. In zwei Stunden iſt ſie vollkommen geſulzt. Bei dem Anrichten wird die Form rein abgetrocknet, nach allen Seiten drehend geneigt, um das Ablöſen von der Form zu befördern, endlich auf die Schüſſel geſtürzt, einige kurze Stöße gegeben, und die Form behutſam aufgehoben.

Wenn auch vorausgeſetzt wird, daß alle Gefäße und Formen rein gehalten werden, ſo muß doch erinnert werden, daß, da die Formen verzinnt ſind, das Zinn leicht oxidirt, nämlich in kurzer Zeit den Glanz verliert, ſolche Formen vor dem Gebrauch wieder geſcheuert werden müſſen, ſonſt läuft man Gefahr, dieſes ſchöne anſprechende Gericht an der Außenſeite fleckig oder doch unrein zu bekommen.

587. Milchſulz mit ſchwarzem Kaffee. (Crême au café à l'eau.)

Dieſe Sulze wird der vorhergehenden gleich bereitet, bis auf den Kaffee, der zu dieſem Zweck in unſern Kaffeemaſchinen nach hergebrachter Weiſe bereitet wird, mit der Anforderung, daß derſelbe ſehr ſtark ſein müſſe, ſo werden von acht Loth friſch gebranntem Kaffee nur zwei Becher voll filtrirt. Die Verſchiedenheit der beiden Sulzen iſt bedeutend; in der erſten herrſcht der Geruch vor, in der zweiten der Geſchmack.

588. Milchſulz mit Cacao. (Crême au cacao.)

Ein Viertelpfund möglichſt friſcher Cacao wird dem Kaffee gleich in einer Pfanne geröſtet, in einem erwärmten Mörſer zerſtoßen, und in das kochende Obers gethan, übrigens der Milchſulz mit Kaffee gleich beendet.

589. Milchſulz mit Thee. (Crême au thé.)

Zwei Loth Perl- oder anderthalb Loth Kaiſerthee, je nach dem vorherrſchenden Geſchmack des Hauſes, werden in eine ſtarke halbe Maaß kochendes Obers gethan, verrührt, und genau bedeckt bei Seite geſtellt. Nachdem das Obers kalt geworden und die Infuſion geſchehen, wird das Obers durch ein feines Tuch gepreßt und der Milchſulz mit Kaffee (ſ. 587) gleich beendet.

590. Milchſulz mit Piſtazien. (Crême aux pistaches.)

Ein Viertelpfund Piſtazien, nebſt einem Loth bittern Mandeln werden in heißes Waſſer gethan, und ſo lange darin erhalten, bis ſie ſich ſchälen laſſen, dann werden ſie abgeſchält, fein geſtoßen, mit etwas Obers fein abgerührt, und in eine halbe Maaß kochendes Obers gethan und bei Seite geſtellt. Während dem werden ein Paar Hände voll junger Spinat im Mörſer fein geſtoßen, und durch ein reines Tuch in einem Teller ausgepreßt, und der Teller auf einen Topf mit kochendem Waſſer geſtellt und bedeckt. Nach einiger Zeit, wenn nämlich die Siedhitze durch den Teller gedrungen, iſt die grüne Subſtanz zu einem feinen Topfen geſtockt; einſtweilen, wenn das Obers bis nun noch lau iſt, wird es durch ein Tuch gepreßt, mit acht Eierdottern, ſechzehn Loth Zucker und einem Stäubchen Salz vermengt, und über dem Feuer mit einer Schneeruthe ſo lange ſchnell bewegt, bis es zu verdicken anfängt, dann wird es ſogleich vom Feuer gehoben, noch eine kleine Weile gerührt, damit es nicht ſtocke, endlich mit zwei Loth aufgelöſter Hauſenblaſe vermengt, und auf's Neue durch ein feines Tuch gepreßt. Nun wird das ſchwärzliche Waſſer, das ſich unter dem Spinattopfen befindet, abgeſeiht, und der Topfen erſt mit einem, dann mit einem zweiten Löffel voll von dieſer Crême recht fein abgerührt, endlich das Ganze mit demſelben zartgrün gefärbt, und dem vorhergehenden gleich geſulzt.

Dieſe Sulze hat zwar ein recht ſchönes Anſehen; ſpricht aber den Feinſchmecker wenig an, denn ihre Farbe erinnert an die Kunſt, durch welche ſie erzeugt worden iſt, und es iſt bekannt, daß die Kunſt nur da wirkt, wo ſie hinter der Natur verborgen iſt.

591. Milchſulz mit Erdbeeren. (Crême aux fraises.)

Es werden acht Eierdotter in eine halbe Maaß Obers eingeſchlagen, hiezu kommen ein Kaffeelöffel voll Cochenillkörner, ſechzehn Loth Zucker und ein Stäubchen Salz, dieſes wird über dem Feuer recht ſchnell gerührt, bis es zu verdicken anfängt, dann wird es hinweggenommen, noch eine Weile gerührt, dann mit in zwei Loth aufgelöſter Hauſenblaſe vermengt, durch ein feines Haartuch geſeiht, und bei Seite kalt geſtellt. Nun wird ein Teller voll gut gereifte friſche Erdbeeren durch ein feines Sieb geſtrichen, ſo zwar, daß der Saame zurückbleibt; dieſe feine

Pulpe (das Mark der Früchte) wird endlich in die kaltgewordene Crême gemengt und das Ganze geſulzt.

Zu bemerken bleibt, daß die Erdbeeren in der Hitze ihren äußerſt feinen, balſamiſchen Geruch verlieren, und daher die Angabe, daß ſie nur mit der kalten Crême vermiſcht werden ſollen, ja nicht außer Acht zu laſſen.

592. Milchſulz mit Marillen. (Crême aux abricots.)

Es werden acht bis zehn Marillen (Abrikoſen) abgeſchält, klein geſchnitten, und mit acht Loth Zucker und ein Paar Löffel voll Waſſer langſam zu einer Latwerge verkocht, dann durch ein recht feines Sieb zu einem dickfließenden Mus durchgeſtrichen. Die Crême wird wie zu der vorhergehenden Milchſulz vorbereitet, wenn ſie endlich kalt geworden, mit dem Marillenmus genau vermengt, und der Uebrigen gleich geſulzt. Sollte allenfalls die bei der vorhergehenden Sulze angegebene Menge Zucker nicht ausreichen, um der Sulze eine angenehme, kräftige Süße zu geben, ſo müßte man natürlich mit etwas Zucker nachhelfen.

593. Milchſulz mit Ananas. (Crême à l'ananas.)

Eine kleine Ananas wird abgeſchält, klein blätterig geſchnitten, und mit ſechzehn Loth Zucker und zwei Becher voll Waſſer eine Viertelſtunde lang gekocht, dann bedeckt bei Seite geſtellt. Nun wird eine halbe Maaß Obers mit acht Eierdottern und einem Stäubchen Salz mit einer Schneeruthe über dem Feuer ſo lange ſchnell gerührt, bis es zu verdicken anfängt; dann wird es vom Feuer genommen, noch eine kleine Weile gerührt, dann mit zwei Loth aufgelöſter Hauſenblaſe vermengt und durch ein feines Tuch geſeiht, nach völligem Auskühlen kommt nun der Ananasſyrup hinzu, und die Crême wird den Vorhergehenden gleich geſulzt.

594. Milchſulz mit Maraschino. (Crême au marasquin.)

Man bereitet aus einer halben Maaß Obers, acht Eierdottern, vierzehn Loth Zucker und einem Stäubchen Salz eine Crême, wie die vorhergehenden; nachdem dieſelbe mit zwei Loth zerlaſſener Hauſenblaſe gemengt, und durch ein feines Tuch geſeiht, wird ſie unter wiederholtem Umrühren kalt geſtellt. Nach völligem Erkalten wird endlich ein Becher voll Maraschino-

Liqueur hinein gemengt und dieſelbe ſogleich in's Eis zum Sulzen geſtellt.

595. Milchſulz mit Rum. (Crême au rum.)

Dieſe Sulze wird der vorhergehenden ganz gleich bereitet, es wird aber um vier Loth Zucker mehr angewandt, um den Rum mit dem Obers in nähere Verbindung zu bringen.

596. Geſaumte Milchſulz. (Crême bavaroise au naturel.)

Es werden anderthalb Loth ſchöne, blätterige Hauſenblaſe in zwei Becher voll Waſſer unter langſamen Kochen aufgelöſt, was eine halbe bis drei Viertelſtunden in Anſpruch nimmt, und die Flüſſigkeit auf die Hälfte reducirt. Sie wird nun in vier Kaffeebecher voll ſüßes Obers geſeiht, mit zwölf Loth Zucker verſüßt, in geſtampftes Eis geſetzt und mit einem Anrichtlöffel zeitweiſe umgerührt; ſobald dasſelbe zu ſulzen anfängt, ſo wird es ſchnell umgerührt, ſo daß es gleichförmig verdickt, in dieſem Augenblick wird es mit einem ſtarken Teller voll Obersſaum (ſ. 576) genau vermengt, in eine mit Mandelöhl leicht beſtrichene Form, die in geſtampftes Eis eingeſetzt iſt, gegoſſen, oben gleich geſtrichen, und nun bis zum gänzlichen Sulzen ſtehen gelaſſen. Bei dem Anrichten wird die Form reinlich abgetrocknet, durch ein rundes Neigen unter wiederholten kurzen Stößen von den Wänden vorläufig abgelöſt, endlich über die Schüſſel geſtürzt, leicht geſchüttelt, und die Form behutſam abgehoben.

Zu allen dieſen Sulzen ſind ſchöne Formen anzuempfehlen. So lieblich dieſelben an und für ſich ſind, ſo werden ſie doch durch eine ſchöne Form anſprechender, als in plumper, ſchwerer Geſtalt.

597. Geſaumte Milchſulz mit Haſelnüſſen. (Crême bavaroise aux avelines.)

Ein Viertelpfund aufgeſchlagene Haſelnüſſe werden den Mandeln gleich in heißes Waſſer gethan und abgeſchält, dann werden ſie in friſchem Waſſer ausgewaſchen, abgetrocknet, und dem Kaffee gleich langſam gelbroth geröſtet; endlich nach dem Auskühlen fein geſtoßen, um aber zu verhüten, daß ſie öhlig werden, müſſen einige Tropfen Waſſer zugegoſſen werden, dann werden ſie mit fünf Becher kochendem Obers nach und nach recht fein abgerührt und bedeckt kalt geſtellt. Nach dem Auskühl=

len wird das Obers durch ein Haartuch geſeiht und gut durchgepreßt, mit anderthalb Loth zerlaſſener Hauſenblaſe und zwölf Loth Zucker vermiſcht und auf Eis geſtellt. Man muß von Zeit zu Zeit das Ganze umrühren, damit das Kaltwerden gleichmäßig geſchehe; ſobald man bemerkt, daß es zu ſulzen anfängt, ſo wird fortgerührt, bis es dicklich wird, dann wird es vom Eis genommen, und mit einem Teller voll vorgerichtetem, geſaumten Obers (ſ. 576 geſaumtes Obers) gleichförmig ſchnell vermengt und ſogleich in die vorgerichtete, mit etwas Mandelöhl beſtrichene Form gegoſſen und in geſtampftes Eis geſtellt. Angerichtet wird dieſelbe gleich der vorhergehenden.

598. Geſaumte Milchſulz mit gemiſchtem Geruch.
(Fromage bavarois au parfait amour.)

Es wird die äußerſt fein abgeſchnittene Schale von zwei Citronen und einer kleinen Cedrate, nebſt ſechs zerſtoßenen Gewürznelken, in vier Becher kochendes Obers gethan, und eine Stunde lang bedeckt lauwarm ſtehen gelaſſen, dann wird dasſelbe durch ein Tuch gepreßt, mit zehn Loth Zucker und anderthalb Loth aufgelöſter Hauſenblaſe verrührt und in geſtampftes Eis geſtellt. Sobald es zu ſulzen anfängt, wird es gerührt, damit es recht gleichförmig werde. Endlich, wenn es anfängt, dick zu werden, wird ein Teller voll geſaumtes Obers (ſ. 576) gut vermengt in die leicht mit Mandelöhl beſtrichene Form gegoſſen und in geſtampftes Eis geſetzt. Angerichtet wird dieſelbe den vorhergehenden gleich.

599. Geſaumte Milchſulz mit Coriander.
(Fromage bavarois au coriandre.)

Zwei Loth gröblich überſtoßener Coriander werden in vier Kaffeebecher voll kochendes Obers geworfen und bedeckt eine Stunde lang bei Seite geſtellt. Dann wird das Obers durch ein Tuch gepreßt, mit zehn Loth Zucker und anderthalb Loth aufgelöſter Hauſenblaſe verrührt, dann aufs Eis geſtellt, und ſobald es zu ſulzen anfängt, ſo lange gerührt, bis es anfängt dick zu werden, dann wird es vom Eiſe genommen, mit einem ſtarken Teller voll geſaumten Obers genau vermengt, und in die vorgerichtete, mit Mandelöhl leicht beſtrichene, und ins Eis geſtellte Form gegoſſen. Nach anderthalb bis zwei Stunden, wenn es nämlich vollkommen geſulzt iſt, wird es den vorhergehenden gleich angerichtet.

600. Geſaumte Milchſulz mit Caramel. (Fromage bavarois au caramel.)

Es werden acht Loth feiner Zucker in einem Zuckerlöffel langſam zerlaſſen, unter immerwährendem Rühren mit einem dünnen Holzſpeilchen, bis derſelbe eine gelbröthliche Farbe annimmt. Dann wird ſogleich ein halber Eßlöffel voll Waſſer aufgegoſſen und verrührt, dann wieder ſo viel, und ſofort, bis der Caramelſyrup dünn iſt; darauf wird derſelbe in vier Becher kaltes Obers gegoſſen, mit vier Loth feinem Zucker und anderthalb Loth aufgelöſter Hauſenblaſe vermengt, und auf's Eis geſtellt, die übrige Behandlung hat dieſe Sulze mit den vorhergehenden gemein.

601. Geſaumte Milchſulz mit überzuckerter Orangenblüthe. (Fromage bavarois à la fleur d'orange pralinée.)

Es werden in vier Becher voll kochendem Obers zwei Loth überzuckerte Orangenblüthe geworfen und genau bedeckt eine Stunde lang warm geſtellt, dann werden zwölf Loth Zucker und anderthalb Loth aufgelöſte Hauſenblaſe hinzu gethan, gut verrührt und durch ein Tuch gepreßt; die übrige Behandlung iſt den vorhergehenden gleich.

602. Geſaumte Milchſulz mit Erdbeeren. (Fromage bavarois aux fraises.)

Es wird ein Teller voll ſchöner Erdbeeren durchgeklaubt. Die ſchönere Hälfte wird mit einem Löffel voll feinem Zucker beſtaubt und zur Hand geſtellt, die andere Hälfte aber durch ein feines Sieb geſtrichen. Das Durchgeſtrichene wird mit zehn Loth feinem Zucker, dann mit vier Becher voll Obers und anderthalb Loth aufgelöſter Hauſenblaſe vermengt und auf's Eis geſtellt; ſobald es zu ſulzen anfängt, wird es bis zum Verdicken verrührt, dann vom Eiſe genommen, mit einem Teller voll geſaumtem Obers (ſ. 576) und dem halben Teller voll übrig gelaſſenen Erdbeeren vermengt, in die vorgerichtete Form gegoſſen und in geſtampftes Eis geſtellt. Das Anrichten geſchieht wie bisher.

603. Geſaumte Milchſulz mit Thee. (Fromage bavarois au thé.)

604. Geſaumte Milchſulz mit Vanille. (Fromage bavarois à la vanille.)

Werden nach den vorhergehenden behandelt, wie man überhaupt eine jede Milchſulz in geſaumte Milchſulz umgeſtalten kann, und umgekehrt, ſobald man den Obersſaum ausläßt.

605. Mandelſulz. (Blanc-manger.)

Ein Pfund möglichſt friſche Mandeln werden in warmes Waſſer gethan und ſo lange am Feuer gelaſſen, bis ſie ſich leicht ſchälen, dann werden ſie abgeſeiht, und um das Schälen zu beſchleunigen, in ein grobes Tuch gethan und durcheinander gerieben; nun werden ſie aus den Schalen geklaubt und in friſches Waſſer gethan, worin ſie ein Paar Stunden ſtehen bleiben, um das Stoßen zu erleichtern. Dann werden ſie theilweiſe in einem ſteinernen Mörſer mehlfein geſtoßen; während dem Stoßen aber zeitweiſe mit einem halben Löffel voll Waſſer angefeuchtet, damit ſie nicht öhlig werden. Sobald ein Theil fein geſtoßen iſt, wird eine zweite Menge eingelegt, und das Geſtoßene in einen Weidling gethan, und bedeckt bei Seite geſetzt. Wenn endlich alle Mandeln ſo vorbereitet ſind, ſo werden ſie mit einem Kochlöffel durch hinzugießen von drei Seidel klarem Waſſer nach und nach recht fein abgerührt und durch ein feines, ſehr reines Haartuch leicht durchgeſtrichen und ausgepreßt. Das Zurückbleibende wird wieder in den Weidling gethan, auf's Neue mit einem Seidel Waſſer verrührt und wieder gut durchgepreßt, ſo daß bei drei Seidel Milch erzeugt wird, der Rückſtand wird beſeitigt und die Milch noch einmal durchgeſeiht. In dieſe äußerſt weiße, reine, dem guten Obers ähnliche dicke Mandelmilch kommen nun vierzehn Loth feiner Zucker und dritthalb Loth aufgelöſte Hauſenblaſe, die noch warm ſein muß, um genau in das Ganze vermengt werden zu können; dann wird eine Sulzform in geſtampftes Eis eingeſetzt, und die Milch hineingegoſſen. Nach ein Paar Stunden iſt dieſelbe geſulzt. Bei dem Anrichten wird die Form in heißes Waſſer getunkt, ſchnell abgetrocknet und über die Schüſſel geſtürzt. Man gibt der Schüſſel einige kurze Stöße, damit durch die Erſchütterung die Sulze ſich überall leicht loslöſe, und hebt die Form behutſam ab. Die zweite bei den vorhergehenden Crêmen angewandte Manier, nämlich die Form mit Mandelöhl zu beſtreichen und die Sulze dann

durch Neigen und behutſames Schütteln aus derſelben auf die Schüſſel zu ſtürzen, hat etwas angenehmes, bequemes, doch iſt die erſtere bei dieſen Gerichten vorzuziehen, weil durch das Warmwerden der Form der kleinſte Theil der Sulz ſchmilzt, und derſelben ein glänzenderes angenehmeres Anſehen gibt. Man muß jedoch auf der Hut ſein, daß die Form nicht heiß werde, damit von der Sulze nicht zu viel ſchmelze, denn es wäre ein Zeichen grober Ungeſchicklichkeit, wenn ein flüſſiger Randreif um die Sulze ſchwämme.

606. Mandelſulz mit Vanille. (Blanc-manger à la vanille.)

Auf die Menge der vorhergehend beſchriebenen Mandelmilch werden acht Loth Zucker und eine halbe Schale klein geſchnittene Vanille in einem Zuckerpfännchen über mäßigem Feuer unter immerwährendem Umrühren mit einem Speilchen geſchmolzen, aber nur ſo lange, bis der Zucker eine röthliche Farbe annimmt, dann wird ſogleich ein halber Löffel Waſſer zugegoſſen und verrührt, dann noch einer, endlich ein ganzer Löffel voll, bis der Zucker die Flüſſigkeit eines Syrups hat. Jetzt wird die Mandelmilch, in welche, wie bei der vorhergehenden, dritthalb Loth Hauſenblaſe vermengt iſt, in zwei gleiche Theile getheilt, in die eine Hälfte kömmt der Vanillezucker durch ein feines Tuch geſeiht, in die andere Hälfte kommen ſieben Loth feiner Zucker. Wenn der Zucker zergangen und gut vermengt iſt, ſo wird eine Sulzform mit Mandelöhl ſehr dünn ausgeſtrichen, in geſtampftes Eis eingeſetzt, und mit der weißen Sulz einen halben Finger hoch behutſam aufgegoſſen, ſo daß die Seitenwände ganz rein bleiben; ſobald dieſe Schichte geſulzt iſt, wird von der zweiten Hälfte, die durch den Caramelzucker röthlichgelb gefärbt iſt, eben ſo viel aufgegoſſen, und nun wechſelweiſe nach jedesmaligem Sulzen ſo fortgefahren, bis alles in die Form gegoſſen iſt. Bei dem Anrichten darf die Form nicht erwärmt werden, wie dieſes ſchon durch das Beſtreichen mit Oehl angedeutet iſt, ſondern die Sulze wird durch Rundneigen von den Wänden losgemacht, auf die Schüſſel geſtürzt, und mittelſt einigen kurzen Stößen und leichten Schwingen auf die Schüſſel gebracht, und die Form behutſam abgehoben. Die Wirkung der weißen und der zart gelbröthlichen Streifen iſt angenehm.

Zu bemerken bleibt, daß die Aufgüſſe nur ſo feſt geſulzt ſein dürfen, daß der folgende, mit Behutſamkeit gemachte Aufguß ſich nicht mit den vorhergehenden menge. Würde man dieſes außer Acht laſſen, ſo liefe man Gefahr, daß ſich die Schichten trennen

und einige in der Form blieben, während andere auf die Schüſſel fielen.

607. Mandelſulz mit Orangen. (Blanc-manger à l'orange.)

Auf die vorhergehende Weiſe wird auch dieſe Sulze bereitet, nur wird ſtatt der Vanille der Zucker an einer ſchönen Orange leicht gerieben, dann mit dem Meſſer das Geriebene auf einem Teller geſchabt und wieder gerieben, bis man ſolch gelben Zucker acht Loth beiſammen hat, wozu auch zwei Orangen abgerieben werden können; ausdrücken darf man beim Reiben nicht, um die untere bittere Schale nicht zu berühren. Die eine Hälfte der Sulz wird nun mit dem gelben Zucker verſüßt, die andere aber mit feinem weißen Zucker. Das übrige Verfahren iſt dem vorhergehenden ganz gleich.

608. Mandelſulz mit Kaffee. (Blanc-manger au café.)

609. Mandelſulz mit Thee. (Blanc-manger au thé.)

Werden den vorhergehenden gleich bereitet, der ſehr ſtarke Kaffee oder Thee wird der einen Hälfte der Sulz mitgetheilt. Uebrigens bezeugen ſolche Zuſammenſetzungen nicht den beſten Geſchmack, da ſie mehr das Auge als den Gaumen anſprechen, und die Eigenthümlichkeit der Sulze beeinträchtigen.

610. Klare Sulzen.

Wir ſind nun bei einer ſehr liebenswürdigen Abtheilung der Kunſtbäckerei, obgleich die Sulze nur ihrer Stellung wegen zu dieſer, ihrer Bereitung wegen aber zur warmen Küche gehören. Dieſes kümmert indeſſen die Gäſte nicht, wenn nur das Gericht kunſtgemäß behandelt, kryſtallrein, zart im Zuſammenhalt und kräftig, aber fein im Geſchmack erſcheint.

Das Bedingniß des Gelingens dieſer Bereitungen iſt der klare Zucker und die klare Hauſenblaſe. Letztere gibt die meiſte Unſicherheit, denn zu ihrer Klärung haben wir leider keine beſondern Mittel, und wenn ſie von minder guter Qualität iſt, ſo iſt es rathſam keine klare Sulz zu geben, oder ſelbe nur geſaumt (ſ. 628) aufzutiſchen.

611. Citronenſulz. (Gelée aux citrons.)

Man ſchneidet acht bis zehn ſchöne Citronen je nach ihrer Größe, entzwei, und preßt den Saft durch ein feuchtgemachtes Tuch, um zu verhüten, daß die Körner hinein fallen, in ein Glas; das Preſſen darf nicht zu ſtark ſein, damit der Saft nicht zu trüb werde; wenn alles durch iſt, ſo wird zweimal ſo viel klares Waſſer dem Safte zugegoſſen, weil die Citronenſäure aufgelöſten Pflanzenſchleim enthält, und ſich nie ganz klar machen läßt, durch das Waſſer aber verdünnt, ſich dann leichter filtrirt. Dieſer verdünnte Saft wird alsdann durch weißes Fließpapier nach und nach filtrirt. Während dem werden drei Loth blätterige Hauſenblaſe in kleine Stücke gebrochen, mit klarem Waſſer ausgewaſchen, mit vier Becher klarem Waſſer aufgekocht, und dann an eine weniger heiße Stelle gethan, damit ſie halb bedeckt, eine Stunde lang ruhig kochen kann. Zu gleicher Zeit werden drei Viertelpfund ſehr weißer Zucker mit vier Kaffeebecher voll reinem Waſſer, in welchem der ſechſte Theil eines Eierklars abgeſchlagen wird, erſt aufgelöſt, dann aufgekocht und ebenfalls auf einer minder heißen Stelle unbedeckt ungefähr gleiche Zeit ruhig fortgekocht. Es iſt beſſer, wenn man den Schaum des Zuckers nicht abnimmt, ſobald derſelbe an die Oberfläche ſteigt, ſondern den Klärungsproceß ruhig vor ſich gehen läßt, höchſtens daß ein Löffel voll von dem Citronenſaft beigegeben wird, um den Zucker zu bleichen. Dann werden Zucker und Hauſenblaſe durch ein naßgemachtes Tuch in ein reines Gefäß durchgeſeiht und bei Seite geſetzt. Wenn endlich alles abgekühlt iſt, ſo wird der filtrirte, waſſerklare Citronenſaft in das Gemenge von Zucker und Hauſenblaſe gegoſſen, verrührt, und in der Sulzform in geſtampftes Eis eingeſetzt. Nach zwei Stunden iſt die Sulz feſt und kann angerichtet werden; man tunkt nämlich die Form einen Augenblick ganz in heißes Waſſer, trocknet ſie ſogleich ab, und ſtürzt ſie auf die gehörige Schüſſel, der man einige ſchwache kurze Stöße gibt, damit die Sulz ſich leichter ablöſe, und hebt nun die Form behutſam ab. Auf der Schüſſel ſteht nun eine weiße, durchſichtige, zitternde Maſſe die zum Genuß einladet.

612. Orangenſulz. (Gelée d'oranges.)

Dieſe Sulze wird der vorhergehenden gleich bereitet. Da aber die Orangen weniger Säure enthalten, ſo wird zu dem Saft von acht Orangen jener von zwei Citronen beigegeben, und mit eben ſo viel Waſſer vermengt, als der ganze Saft be-

trägt, dann mit der äußerſt dünngeſchnittenen Schale von einer Orange vermengt und durch doppelt gelegtes weißes Fließpapier filtrirt. Zu dem zu klärenden Zucker (ſ. 611 den vorhergehenden) werden ein halber Kaffeelöffel voll Cochenillekörner gethan, um demſelben eine zarte Roſafarbe mitzutheilen. Nachdem nun der ausgekühlte, durchgeſeihte Zucker, Hauſenblaſe und Orangenſaft gehörig gemengt ſind, wird die Sulze der vorhergehenden gleich beendet und aufgetiſcht; eine rubingleiche Durchſichtigkeit und ein lieblich feiner Geſchmack muß dieſelbe auszeichnen.

613. Geſulzte Orangen. (Gelée d'oranges en écorces.)

Es wird von acht ſchönen gleich großen Orangen, wenn ein kleines Käppchen herabgeſchnitten iſt, mit einem Hohleiſen alles Fleiſch herausgenommen, ohne die eigentliche Schale zu beſchädigen; nun wird der Saft ausgepreßt, mit dem Saft einer Citrone vermehrt, und zu der vorhergehenden Sulz verarbeitet, jedoch nur in der Hälfte der Menge. Jetzt werden die Schalen in geſtampftes Eis eingeſetzt, und mit dieſer Sulz angefüllt. Bei dem Anrichten werden ſie reinlich abgetrocknet, in Spalten geſchnitten und in einer feinen Bordur von Butterteig oder geröſteten Mandeln angerichtet.

614. Geſtreifte Orangenſulz. (Gelée d'oranges en rubans.)

Zur höchſten Eleganz wird dieſes Gericht geſteigert, wenn die ausgehöhlten Orangenſchalen mit der Hälfte Orangenſulz und der andern Hälfte Mandelſulz (ſ. 605 die Mandelſulz) ausgefüllt werden. Man gießt nämlich in eine jede der in geſtampftes Eis eingeſetzten Schalen einen halben Löffel oder zwei Kaffeelöffel voll Orangenſulze (ſ. 613 die vorhergehende Sulze). Wenn dieſe geſulzt iſt, ſo wird eben ſo viel Mandelſulz darüber gegoſſen; iſt dieſe geſulzt, ſo kommt ein ſchwacher Eßlöffel voll Orangenſulz, und nach erfolgtem Sulzen eben ſo viel Mandelſulz, und ſo fort, bis die Schalen voll ſind; mit dem Bedacht, daß die Streifen möglichſt gleich breit ſein ſollen, wie dies ſchon vom Anfange angedeutet wurde, wo die Orange nur einen kleinen Flächenraum darbietet, nur wenig Sulze aufgegoſſen, gegen die Mitte immer mehr, von der Mitte hinauf, immer wieder weniger. Bei dem Anrichten werden die Orangen in ſechs Spalten mit einem ſehr ſcharfen dünnen Meſſer geſchnit-

ten und in eine ſchöne Schale aus weißem Mandelteig aufgeſtellt angerichtet. Der Effekt iſt allerliebſt.

615. Erdbeerenſulz. (Gelée de fraises.)

Es werden zwanzig Loth Zucker nach angegebener Weiſe (ſ. 611) geklärt, und eben ſo wie dort drei Loth Hauſenblaſe aufgelöſt. Wenn der Zucker klar iſt, ſo wird die Hälfte abgeſeiht, die andere Hälfte aber mit zwei Kaffeebecher Waſſer verdünnt, und dieſer dünne Syrup wird über einen Teller voll gutgereifter, etwas zerquetſchter Erdbeeren in einen kleinen Suppentopf lauwarm gegoſſen, mit dem Safte einer ſchönen Citrone vermehrt, umgerührt und bedeckt kalt bei Seite geſtellt. Den andern Tag werden die Erdbeeren durch eine aufgeſpannte und befeuchtete Serviette (beſſer durch einen Filzhut) filtrirt, das zuerſt Ablaufende, noch nicht ganz Reine wieder aufgegoſſen, bis endlich der Saft ganz klar durchgeht. Derſelbe wird dann mit der andern Hälfte Zucker und der lauwarmen Hauſenblaſe vermengt und in die Sulzform gethan. Man muß Sorge tragen, daß die Sulze nicht über drei Viertelmaaß betrage, denn auf dieſe Menge ſind die übrigen Ingredienzien berechnet. Sollte die Sulze, die eine zartrothe Farbe haben ſoll, zu wenig gefärbt ſein, ſo müßte mit in Zucker aufgelöſter Cochenille nachgeholfen werden. Angerichtet wird dieſe Sulze der vorhergehenden gleich.

616. Ribiſelſulz. (Gelée de groseilles.)

Ein Teller voll gutgereifter Ribiſel (Johannisbeeren) und den vierten Theil Himbeeren werden in einer unverzinnten Caſſerolle ohne Zuthat von Waſſer aufgekocht und zerquetſcht. Der höheren Farbe wegen wird ein Kaffeelöffel voll Cochenille hinzugethan; nach einigem Auskühlen werden ſie in einen Filzſack, in Ermangelung deſſen auf eine befeuchtete und ausgeſpannte Serviette gethan und filtrirt; der erſte und zweite Abfluß wird wieder aufgegoſſen, bis der Saft endlich rubinrein durchfließt. Dann wird derſelbe mit dem angegebenen Zuckerſyrup und Hauſenblaſe (ſ. 611) vermengt und in die Sulzform gegoſſen. Das Aufkochen jener Früchte, die durch die Hitze an ihrem Geſchmack nicht verlieren, wie Ribiſel, Himbeeren, Weinſcharl, Ananas u. dgl. iſt darum zu empfehlen, weil der vegetabiliſche Eiweißſtoff ſtockt und der Saft dann leicht durchfließt, was nicht der Fall iſt, wenn die Frucht roh gepreßt wird.

617. Granatſulz. (Gelée de grenades.)

Geht ganz nach der Orangenſulz (ſ. 612).

618. Marillenſulz. (Gelée d'abricots.)

Es werden vierundzwanzig Loth Zucker mit ſechs Becher voll Waſſer und dem ſechſten Theil eines Eierklars, das mit dem Waſſer gut abgeſchlagen worden iſt, geklärt (ſ. 611 die Citronenſulz das Klären des Zuckers betreffend). In dieſem Zucker werden nun ſechs mittelgroße, aber geſpaltene und abgeſchälte Marillen langſam weich gekocht, alsdann mit einem Löffel behutſam herausgehoben, auf eine Schale gethan, und ſechs andere Marillen in denſelben Syrup eingelegt, gekocht, und endlich, wenn auch dieſe weich ſind, noch einmal ſechs eingelegt. Das Kochen muß durch die ganze Zeit ſo geleitet werden, daß der Syrup immer rein und klar bleibe, was bei etwas ſtarkem Kochen zu erreichen nicht möglich wäre. Nun wird dieſer Syrup und aller Saft, der ſich in der Schale unter den Marillen anſammelt, durch ein befeuchtetes feines Tuch geſeiht, mit klarem Citronenſaft bis zum kräftig angenehmen Geſchmack gehoben, mit dritthalb Loth geklärter Hauſenblaſe vermengt, in die Sulzform gegoſſen und in geſtampftes Salzeis eingeſetzt. Das Anrichten geſchieht wie bei den vorhergehenden.

Die gekochten Marillen werden dann durch ein Sieb geſtrichen, und mit der Hälfte ſo viel feinem Zucker als das Mus beträgt, zu einer Marillen-Marmelade eingekocht, und in ſchicklichen Gläſern zu fernerem Gebrauche aufbewahrt.

619. Pfirſichſulz. (Gelée de pêches.)

Dieſe Sulze geht ganz nach der vorhergehenden. Man pflegt auch etwas von der Frucht in die Sulze zu legen und mitzuſulzen. Zu dieſem Zweck werden die gekochten Pfirſiche oder Marillen in Viertheile geſchnitten, um ſie über die nur einen halben Finger hoch aufgegoſſene Sulz, wenn ſelbe feſt geworden, in zierlichem Kranze zu legen, und mit in Zucker gelegten Weinſcharln zu verzieren; dieſe Verzierung wird mit der flüſſigen Sulze zuerſt nur beſpritzt, damit ſie ihre Lage bei dem ſpäteren Aufgießen nicht verändern; jetzt, wenn die Pfirſiche und ihre Verzierung angeſulzt iſt, wird die übrige Sulze aufgegoſſen, was übrigens nur in kaltem Zuſtande geſchehen darf. Das Anrichten geſchieht nach der angegebenen Weiſe.

620. Ananasſulz. (Gelée d'ananas)

Es werden drei Viertelpfund Zucker in ſechs Becher voll Waſſer aufgelöſt, mit dem ſechſten Theil einer friſchen Eierklar abgeſchlagen, und über ſcharfem Feuer (gleichbedeutend mit der heißeſten Stelle eines Sparherdes) aufgekocht, dann aber ſo geſtellt, daß das Kochen nur langſam und nur von einer Seite fortdauere; nach einer halben Stunde wird der Schaum ſorgſam abgenommen und eine kleine geſchälte und dünnblätterig geſchnittene Ananas hinein gethan, nebſt dem behutſam ausgepreßten Safte von zwei ſchönen geſunden Citronen, der durchgeſeiht worden iſt. Der bei dem Wiederbeginn des Siedens aufſteigende weiße Schaum wird ſorgſam abgenommen, und das Ganze nach fünf Minuten vom Feuer gehoben. Nach einigem Auskühlen werden die Ananasblättchen auf eine Taſſe gethan, und der klare Syrup durch eine angefeuchtete Serviette, nebſt dem, der ſich in der Taſſe geſammelt hat, durchgeſeiht, und mit dritthalb Loth aufgelöſter Hauſenblaſe vermengt, und einen halben Finger hoch in die vorgerichtete, in's Eis geſtellte Sulzform aufgegoſſen. Wenn dieſer Aufguß geſulzt iſt, ſo werden die Ananasblättchen in kleinere Stücke reinlich zugeſchnitten, und in gefälliger Form über die Sulz gelegt, mit der flüſſigen Sulze beſpritzt, damit die Schnittchen anſulzen und bei dem ferneren Begießen in ihrer Lage bleiben. Nachher wird die übrige kalt gewordene Sulze nachgegoſſen und vollkommen geſulzt.

Eine jede Sulze kann mehrere Tage lang in ihrer Form ohne Nachtheil aufbewahrt werden, aber vor dem Anrichten muß dieſelbe ein Paar Stunden lang in friſchem geſtampften Eiſe ſtehen, um ſie ſo viel wie möglich kalt aufzutiſchen, weil durch die Kälte ihr Geſchmack bedeutend erhöhet wird. Man darf ſich aber ja nicht verleiten laſſen, um die Kälte zu erhöhen, dem Eiſe Salz beizumiſchen, die Sulze würde ſchillernd werden, und ihre ſo anſprechende Durchſichtigkeit verlieren.

621. Sulze von gemiſchter Frucht. (Macedoine de fruits rouge.)

Man bereitet zwei Drittel der angegebenen Erdbeerſulz (ſ. 615) und gießt ſie halb Finger hoch in die in Eis eingeſetzte Form. Während des Sulzens derſelben werden zwei Becher voll ausgeſucht ſchöne Erdbeeren, einige Ananasbeeren, ein Becher voll weißer Ribiſel in Trauben, eben ſo viel rothe und ein Becher voll weiße Himbeeren zur Hand gerichtet; wenn die Sulz feſt geworden, wird ein Kranz von den weißen Ribiſeln,

einen halben Finger breit von der Wand der Form über dieſelbe gelegt, und die Mitte mit einigen Ananas und der Hälfte rother Erdbeeren belegt, und mit der flüſſigen Sulze beſpritzt; ſobald dieſes geſulzt iſt, wird ſo viel Sulz nachgegoſſen, als die Früchte hoch liegen, und wenn auch dieſes geſulzt iſt, wird wieder eine Lage Früchte darüber gethan, und eben ſo verfahren, bis endlich alles aufgegangen. Das Anrichten hat dieſe ſchöne Sulze mit den vorhergehenden gemein.

622. Sulze mit Kernobſt. (Macedoine de fruits à la gelée de citrons.)

Es werden zwei ſchöne Pfirſiche geſpalten, geſchält und behutſam in einem, aus acht Loth geklärtem Zucker, etwas dick gehaltenen Syrup weich gekocht, und auf einen Teller gelegt. In denſelben Syrup werden dann vier ſchöne geſpaltene und geſchälte Marillen weich gekocht, und über die Pfirſiche gelegt. Dann werden, wenn der Syrup zur Hälfte eingekocht iſt, eine Taſſe voll ſchöner, ausgekernter Weichſeln hinein gethan, aufgekocht, wieder auf die Taſſe gethan, und ſo ſchief geſtellt, daß der rothe Syrup abfließen kann. Der ſich angeſammelte Syrup von den Pfirſichen wird ebenfalls abgegoſſen. Man thut ſogar beſſer, wenn man dieſes Obſt auf ein Sieb legt, damit es einigermaßen abtrocknet. Hiezu kommen noch einige Scheiben in Zucker conſervirte Ananas, dann werden zwei Drittel der beſchriebenen Citronenſulze (ſ. 611) bereitet. Nun wird wie zu der vorhergehenden Sulze die Form in geſtampftes Eis eingeſetzt und einen halben Finger hoch mit der Sulze aufgegoſſen; ſobald dieſes geſulzt hat, wird ein Kranz von Pfirſichen, die in kleine Spalten geſchnitten werden, einen halben Finger breit von der Wand der Form gelegt, innerhalb desſelben kommen Kirſchen, und in die Mitte einige Ananasſcheibchen; dieſes wird nun ſtark mit der Sulze beſpritzt und ſobald es erſtarrt, ſo hoch mit derſelben begoſſen, daß es die Frucht überdeckt. Nun wird eine zweite und dritte Lage gemacht, bis alles aufgegangen iſt. Da die Frucht zu dieſer Sulze in Zucker gar gemacht wird, ſo ſteht ſie im beſſeren Einklang mit der Sulze, und daher dürfte dieſelbe den Vorzug erhalten.

623. Sulz von Champagnerwein. (Gelée au vin de Champagne.)

Vier und zwanzig Loth Zucker werden auf die bei der Citronenſulz angegebene Weiſe geklärt, und ebenſo drei Loth

Hauſenblaſe; wenn beide faſt kalt geworden ſind (nachdem ſie noch heiß durch ein reines Tuch geſeiht worden waren), werden ſie zuſammengegoſſen, dann kommt eine halbe Bouteille rother Champagnerwein hinzu, und wird ſogleich in die in geſtampftes Eis eingeſetzte Form gethan und dem Sulzen überlaſſen.

Die leichteſte Art Sulzen zu machen, ſind die Weinſulzen, wie dies bei der vorhergehenden zu erſehen iſt, allein ſie werden am wenigſten goutirt, weil bei dem ſchönen Geſchlecht der Wein in der Regel wenig Anklang findet, bei den Männern aber bloßer Geſchmack von Wein ihre Ungeduld aufreizt, und der Genuß des verdünnten Weins ſie leicht verſtimmt, und das mit Recht, denn um den Wein ganz zu würdigen, muß man denſelben gleichſam concentrirt, oder doch in ſeiner Natürlichkeit koſten, und wie da das würzige Bouquet, die ſchöne Harmonie des Süßen, Sauren, Herben und Oehligen mit Luſt wahrgenommen wird, geht ſolche bei der Sulze vollkommen verloren, und die Natur wird durch die Kunſt zerſtört.

624. Veilchenſulz. (Gelée de violettes.)

Es werden drei Viertelpfund feiner weißer Zucker nach der bei der Citronenſulz angegebenen Weiſe klar gemacht, und weil die Sulz einen Anflug von Röthe haben ſoll, mit ſechs Körnern Cochenille gekocht, und eben ſo drei Loth ſchöne Hauſenblaſe. Während dieſem werden ein Paar Hände voll friſcher Veilchen abgezupft, in einen kleinen Suppentopf gethan, und mit zwei Veilchenwurzeln und dünnblättrig geſchnittenen Iriswurzeln verſtärkt. Hierüber wird der kochend heiße Zucker gegoſſen und genau bedeckt bei Seite geſetzt. Einſtweilen wird die klare Hauſenblaſe durchgeſeiht, und wenn nun der Zucker nur noch lauwarm iſt, ſo wird derſelbe durch eine befeuchtete Serviette ſehr klar durchgeeiht, unter die Hauſenblaſe gethan, mit einem Becher voll (oder auch etwas mehr, je nachdem man es liebt) klarem weißen Kirſchwaſſer vermengt, und in der Sulzform in geſtampftem Eiſe dem Sulzen ausgeſetzt. Das Anrichten geſchieht wie bei den vorhergehenden. Dieſe Sulze empfiehlt ſich durch ihren feinen Geſchmack und das zarte Ausſehen.

625. Roſenſulz. (Gelée à la rose.)

Dieſe Sulze wird der vorhergehenden gleich bereitet, nämlich der geklärte, etwas dicker gehaltene Zucker wird über ein Paar Hände voll abgezupfter, ſtark riechender Roſenblätter gegoſſen und bedeckt bei Seite geſetzt; nach dem Auskühlen wird

ein Becher voll ſtarkes Roſenwaſſer darunter gemengt, und das Ganze durch eine feuchte Serviette geſeiht. Dann wird die Hauſenblaſe und ein Becher voll Kirſchwaſſer hinzugethan, und in der in Eis geſetzten Form geſulzt.

626. Sulz von Maraschino. (Gelée au marasquin.)

Es werden ſechzehn Loth Zucker nach der bei der Citronenſulz gegebenen Weiſe klargemacht, und ebenſo drei Loth Hauſenblaſe. Während dem werden zwei ſchöne Citronen von einander geſchnitten, und der Saft durch Fließpapier filtrirt. Wenn der Syrup und die Hauſenblaſe durchgeſeiht und kalt ſind, kommt ſo viel von dem Citronenſaft hinzu als nöthig iſt, um den ſüßſaden Geſchmack zu heben. Dann werden zwei bis drei Becher reiner guter Maraschinoliqueur hinzugethan, und das Ganze ſogleich geſulzt. Dieſe Sulze muß ſo weiß und klar wie Brunnwaſſer ſein. Man bereitet ſie gerne in einer Form, die unten einen ſchmalen Reif hat, dieſer Reif wird dann mit einem halben Becher mit Cochenille roth gefärbter Sulze angefüllt, und wenn dieſe geſulzt iſt, zuerſt mit einer halb Finger dünnen Schichte der übrigen Sulz begoſſen, und wenn dieſes geſulzt iſt, erſt das Uebrige darüber gethan. Umgeſtürzt hebt dieſer rothe Reif die Weiße und Klarheit der Sulze ungemein.

627. Punſchſulz (Gelée au rum.)

Dieſe Sulze wird der Citronenſulze ganz gleich gemacht, nur daß man ſechs und zwanzig Loth Zucker klar macht, und denſelben dicker einkochen läßt. Nach einigem Auskühlen wird der Zucker und die Hauſenblaſe durch eine feuchtgemachte Serviette geſeiht, und nach völligem Kaltwerden mit dem Citronenſaft, und einem bis anderthalb Becher voll gutem Rum vermengt, und zum ſulzen in die Form gegeben. So die allgemeine Regel; man würde indeſſen wohl thun, etwas weniger Citronenſaft zu verwenden, weil der Punſch angenehmer iſt, wenn die Säure nicht vorſchlägt; auch iſt anzurathen, daß bei geiſtigen Sulzen etwas mehr Hauſenblaſe angewendet werde, weil ſie ſchwieriger ſulzen.

628. Geſaumte Sulze. (Gelée fouettée.)

Eine jede klare Sulze kann in eine geſaumte umgeſtaltet werden, indem ſich eine jede vollkommen hiezu eignet. Im Verlauf des Werkes iſt erwähnt worden, in was die Fähigkeit der Eierklar beſtehe, um in Schnee verwandelt werden zu können,

nämlich in ihrer Klebrigkeit. In Folge des richtigen Denkens hat man den Schluß gezogen, dieſe Eigenſchaft müſſe ſich in einer gewiſſen Periode bei dem Sulzen ebenfalls vorfinden, und der glückliche Gedanke bethätigte ſich auf das Glänzendſte, denn eine geſaumte Sulze hat ſo etwas auffallend Schönes, daß ſie überraſcht; nebſtbei gewährt es aber noch den unſchätzbaren Vortheil, daß eine nicht ganz klare, daher mißlungene Sulze (welches ſich ſo oft ereignet, indem es ſchwer iſt, ſelbe kryſtallrein zu erhalten) in geſaumte Sulze umgeſtaltet, dieſen Fehler vollkommen maskirt. Die Behandlung iſt folgende: Man gießt einen halben Finger hoch von der bereiteten Sulze in die Sulzform und ſtellt ſie in geſtampftes Eis; ſobald dieſes geſulzt iſt, wird die Form heraus gehoben, und an deren Stelle ein Schneebecken oder ein Weidling mit der übrigen Sulze geſtellt, und ſobald dieſe ſo kalt geworden, daß ſie zu ſulzen anfängt, ſo wird ſie ganz dem Schnee gleich mit einer Schneeruthe zu feinem Schnee geſchlagen, ſogleich in die Form gethan und wieder in's Eis eingeſetzt. In einer Stunde iſt dieſelbe vollkommen geſulzt. Die Form wird dann in heißes Waſſer getaucht, ſchnell abgetrocknet, auf die Schüſſel geſtürzt, rundlaufend geſchwungen, ein Paar kurze Stöße angebracht, damit ſich dieſelbe überall gleich loslöſe und nun die Form behutſam abgehoben.

XXV. Abſchnitt.

Einige markirte Stücke, die Kunſtbäckerei betreffend.

629. Blätter-Torte. (Gâteau de mille feuilles.)

Bei etwas größeren Tafeln, z. B. von zwölf Gedecken wo der Tiſch (der runde) einen größeren Raum gewährt, wird die Mitte durch einen Aufſatz ausgefüllt, und zwar durch eine ſchöne Gruppe der Bildhauerei, einen Blumenkorb oder ein großes Stück der Kunſtbäckerei, welches wohl das Zweckmäßigſte iſt. Dieſe Stücke beſtehen aus zwei Categorien, nämlich aus ſolchen, die blos zur Augenweide dienen, und ſolchen, die dem Gaumen einen reelleren Genuß verheißen, und daher ein größeres Publikum für ſich haben; wir wollen uns daher nur mit der letzten beſchäftigen.

Der einfachſte Aufſatz iſt offenbar die Blätter-Torte. Man ſchneidet aus dem aus zwei Pfund Butter gemachten und

meſſerrückendünn ausgewalkten Butterteig (ſ. 505) nach dem Umfang einer gewöhnlichen Schüſſel eine runde Platte. Dieſe wird auf einen Bogen Papier gethan, ohne ihre Rundung zu verſchieben; da dieſes etwas ſchwierig iſt, ſo thut man ſicherer, unter den ausgewalkten und über den Walker aufgerollten Teig einen Bogen zu ſchieben, und dann die runde Platte auszuſchneiden. Aus dieſer Platte wird nun wieder eine kleinere ausgeſchnitten und ausgehoben, ſo daß nur ein drei gute Finger breiter, runder Rand bleibt. Dieſer wird mit Eiern beſtrichen, mit der Spitze eines Meſſers häufig betupft, um zu verhindern, daß der Teig bei dem Backen Blaſen treibt, dann mit feinem Zucker beſtaubt und ſogleich gebacken. Auf dieſe Weiſe wird der ganze Teig, der bei acht ſolcher Platten gibt, verarbeitet; nur die letzte Platte wird anders behandelt. Sie wird nämlich nicht ausgeſchnitten, ſondern auf ihrer ganzen Fläche beflochten. Es wird nämlich ein ſo langes als die runde Platte im Durchmeſſer hat und die Hälfte ſo breites Stück ausgewalkten Teiges vorbehalten; wenn die Platte mit den Eiern beſtrichen und mit der Meſſerſpitze betupft iſt, ſo werden aus dem vorbehaltenen Teige halb Finger ſchmale Streifen geſchnitten, und einen Finger breit aus einander über dieſe Platte gelegt und ebenfalls beſtrichen. Nun werden in gleicher Entfernung über dieſe Streifen die anderen, aber in etwas ſchiefer Richtung gelegt, damit die Zwiſchenräume ein verſchobenes Viereck bilden; wenn nun auch dieſe Streifchen beſtrichen ſind, ſo wird das Ganze mit feinem Zucker beſtaubt und den vorhergehenden gleich gebacken. Man pflegt dieſe Platte vor ihrem Garbacken mit feinem Zucker noch einmal ſtark zu beſtauben, und in der Röhre mit einer glühenden Schaufel ſo nah als möglich zu überfahren, damit der Zucker ſchmelze und dem Ganzen einen ſchönen Glanz gebe.

Nun wird ein rundes Bretchen, welches in den Boden der Schüſſel paßt, in eine Serviette gehüllt, mit einer andern zierlich zuſammen gelegten Serviette belegt, über dieſe wird alsdann eine dieſer reinlich zugeſtutzten Platten gelegt und mit einer Confitur meſſerrückendick beſtrichen. Ueber dieſes wird eine zweite gelegt, wieder mit Confitur überſtrichen, dann eine dritte und ſo fort, bis zuletzt die überflochtene obenauf kömmt. Dieſe Platte wird mit verſchiedenen Confituren verziert, und zwar mit den beliebteſten, als Weichſel und Marillen. Man füllt nämlich die Vertiefungen zwiſchen dem Geflechte mittelſt eines Kaffeelöffels, die eine mit ſchöner Weichſel-, die zweite mit heller Marillenmarmelade aus, bis die ganze Oberfläche ſo gefüllt iſt; dies Stück wird ohne eine andere Zuthat aufgetiſcht, und hat ein eben ſo gefälliges als ſolides Ausſehen.

630. Spaniſche Wind-Torte. (Gâteau de meringues.)

Dieſe Torte wird der vorhergehenden ähnlich bereitet. Es werden nämlich aus dem ſpaniſchen Wind-Teige einen Finger dicke und drei Finger breite, runde Ringe auf Oblaten aufgeſtrichen, und zwar ſo groß, als es die gehörige Schüſſel erheiſcht. Auf dieſen Ring an dem äußern Rande werden von demſelben Teig taubeneikleine Häufchen geſetzt, und das Ganze mit feinem Zucker beſtaubt, und wenn derſelbe feucht geworden iſt, langſam, ſehr langſam gebacken, dann trocken geſtellt. Solche hohle Ringe werden viere gemacht. Dann wird eine aus ſteifem Papier geformte Kuppel, welche die hohle Mitte der Ringe zu bedecken hat, mit gedrängt aufgetragenen, kleinen, ſpaniſchen Winden beſetzt, ſtark mit feinem Zucker beſtaubt und ſehr langſam gebacken. Bei dem Anrichten werden die runden Ringe mit Confituren beſtrichen, über einander gelegt, und zwiſchen dem am Rande angeſetzten kleinen Häufchen mit lebhafter Confiture verziert. In die hohle Mitte kommt geſaumtes Obers (ſ. 576) mit beliebigem Geſchmack, und über das Obers, als das Ganze krönend, kommt die vom Papier gelöſte Kuppel, die da, wo ſie aufzuſitzen kommt, mit rother Ribiſel-Sulz verziert wird.

631. Biscoten-Torte. (Biscuit de Savoie.)

Für dieſes ſchöne Stück der Kunſtbäckerei hat man eigene Formen, die ſich durch ihre Größe und ſchöne Arbeit auszeichnen. Sie müſſen immer hohl ſein, das heißt, es muß eine ſtarke Röhre durch ihre Mitte gehen, damit der Biscuitteig nie über vier Finger Breite in ſeiner Maſſe betragen könne, damit das Backen von innen und außen zugleich Statt finden könne; wäre dieſes nicht der Fall, ſo würde der inwendige Teig zerfließen, zu Boden ſinken und den ganzen Kuchen verderben. So eine Form von acht Zoll Höhe wird mit reinem Schmalz ſorgſam beſtrichen, und mit einem Gemenge aus gleichen Theilen Zucker und Mehl ſo ſtark ausgeſtaubt, als nur etwas ankleben will. Es wird eine Biscuitmaſſe von drei Pfund Zucker bereitet (ſ. 535), die Form auf's Neue mit dem Gemenge aus Mehl und Zucker beſtaubt, der Biscotenteig hinein gethan und recht langſam gebacken, ſo daß es bei drei Stunden dauere. Dann wird die Torte behutſam über ein Sieb geſtürzt und warm geſtellt, damit ſie nur langſam auskühle. Die Kruſte derſelben muß eine röthlich braune, lebhafte Farbe und feine Glätte haben. Bei dem Anrichten kommt ſie ohne allen Zierrath auf die gehörige Schüſſel.

632. Kugelhupf als großes Stück. (Un Baba.)

Die Kugelhupfe kommen in eben ſolchen Maſſen wie der vorhergehende Biscuitteig. Man pflegt ſie aber nicht in denſelben Formen zu backen, um nicht eine mit der andern zu verwechſeln. Man hat eigene gerippte Formen, die nur für dieſes Gebäck verwendet werden, weil ſie aber zu nieder ſind, ſo müſſen zwei übereinander geſtellt werden, und um den Lücken vorzubeugen, welche entſtehen würden, wenn zwei Gleichgeformte über einander zu ſtehen kämen, wird der eine in glatter, der andere aber in gerippter Form von gleichem Umfange gebacken, und die Maſſe verdreifacht. Nach dem Kaltwerden wird der glatte Kugelhupf auf die gehörige Schüſſel, die mit einer Serviette belegt iſt, mit der ſchönen Rinde oben geſtellt, mit Confiture beſtrichen, und nun der gerippte, deſſen untere ungleiche, unſchöne Rinde mit einem ſcharfen Meſſer flach geſchnitten iſt, darüber geſtellt; an den Winkeln der Rippen wird noch insbeſondere mehr Confiture angehäuft.

633. Apoſtel-Kuchen als Mittelſtück. (La brioche pour de grosses pièces.)

Der Apoſtelkuchen läßt ſich nicht in ſo großen Maſſen auftiſchen als die vorhergehenden Gebäcke, allein ſeine Form iſt originell und ſein Anſehen gefällig, und ſo wird derſelbe gerne zu dieſem Endzweck gebraucht.

Man bereitet ſich den Teig in größerer Menge vor (ſ. 442), allein dieſes Vergrößern hat enge Grenzen, weil der Teig aufgehäuft das Backen nicht verträgt, da die Form des Gebäckes es nicht geſtattet, daß eine Röhre durch deſſen Mitte wie bei dem Kugelhupf die Hitze durchleite, wodurch das Backen gleichſam von zwei Seiten Statt findet. Man richtet ſich eine mittelgroße Caſſerolle vor, die mit Schmalz beſtrichen iſt, und gibt drei Theile des Tags vorher bereiteten über Eis gelegten Teiges, der nur leicht abgerundet wird, in dieſelbe. Die Oberfläche wird mit Eiern beſtrichen, in der Mitte etwas eingedrückt, und darauf kommt nun der vierte Theil des Teiges ebenfalls nur leicht zugerundet, und wenn auch dieſer beſtrichen iſt, ſo wird rund herum zwei Finger breit aus einander der ganze Kuchen mit dem Meſſer leicht aufgeſchlitzt, ſogleich in den Ofen gethan, und bei mittelſtarker Hitze gebacken, welches ungefähr zwei Stunden dauern kann. Sollte der obere Theil des Kuchens zu viel Farbe bekommen, ſo wird doppeltes Papier darüber gelegt. Nach dem Garbacken wird der Kuchen behutſam heraus genommen und auf ein Sieb gelegt. Aufgetragen wird derſelbe auf einer mit Servietten belegten Schüſſel.

634. Auffatz von Brandteig. (Grosses pièces de croquignoles.)

Man bereitet ſich eine ſechsfache Menge der Croquignoles (ſ. 552) und ſortirt ſie ſo, daß die größern von den kleinern geſchieden ſind. Nun wird eine geradmündige Caſſerolle zur Hand gerichtet und mit feinem Oehl beſtrichen, dann werden acht Loth feiner Zucker mit ein Paar Löffel voll Waſſer aufgelöſt und ſo verkocht, daß, wenn man mit einem ſpitzen Hölzchen einen Tropfen heraus holt und in kaltes Waſſer tunkt, derſelbe zum Zerſpringen hart wird; der Zuckerlöffel wird dann ſchnell mit dem Boden in kaltes Waſſer getunkt, um das Fortwirken der Hitze zu unterbrechen. In dieſen Zucker werden die Croquignoles eines um das andere über die Hälfte eingetunkt, leicht abgeſchnellt und in die Caſſerolle gelegt, durch die Berührung mit dem noch weichen Zucker kleben ſie gehörig zuſammen; wenn der Zucker anfängt auszukühlen, ſo wird der Löffel wieder warm geſtellt, und das mit Aufmerkſamkeit, damit ſich der Zucker nicht färbe. Während dem wird in einem zweiten Löffel wieder ſo viel Zucker aufgelöſt und bis zum Bruch wie der vorhergehende eingekocht und die Arbeit möglichſt ſchnell fortgeſetzt. Iſt der Boden der Caſſerolle bedeckt, ſo werden auch die Wände beſetzt, bis endlich die Caſſerolle ganz bedeckt iſt. Nun wird dieſe ſchöne Kruſte mit einiger Behutſamkeit herausgehoben, und auf einer mit Servietten bedeckten Schüſſel aufgetiſcht.

Bei Gelegenheiten, wo es auf Zierlichkeit abgeſehen iſt, wird dieſe Kruſte durch eine Kuppel verziert. Man bereitet ſolche wie die vorhergehende Kruſte mit den kleineren Croquignoles, ſetzt dieſelbe über die Kruſte, und garnirt den Fuß des Ganzen mit verſchiedenem Backwerk.

Ein noch brillanteres Anſehen erhält das Ganze, wenn ſtatt der Kuppel eine ſchön geformte Vaſe aufgeſetzt wird. Dieſelbe kann zwar ganz niedrig ſein, aber eben darum ſtark geſchweiſt und muß einen breiten Fuß haben, denn die Kruſte iſt zu gebrechlich, um auf ihrer Mitte allein etwas ertragen zu können. Man läßt ſich die Form von weißem Blech nach gegebener Zeichnung verfertigen und braucht nur eine Hälfte derſelben, iſt ſolche nach gegebener Weiſe ausgelegt, ſo wird die Kruſte heraus genommen, und die zweite Hälfte auf's Neue ausgelegt, ſo daß dieſe zwei Hälften ein Ganzes bilden, das mit dem flüſſigen Zucker zuſammen geklebt wird; aus dieſer Rückſicht muß aber die Form ſehr regelmäßig gearbeitet ſein, damit ſie genau ein Ganzes bilden. In dieſe Vaſe kommt ein leichtes, feines Backwerk oder einige friſche Blumen.

635. Aufſatz von geröſteten Mandeln. (Une pièce montée en nougat.)

Da ſich die in Zucker geröſteten Mandeln (ſ. 560) leicht formiren laſſen, ſo wird es nicht ſchwer, aus dieſer Maſſe (einem Teige gleich) recht artige Gebilde darzuſtellen. Wir wollen beiſpielsweiſe das Leichteſte zeigen: eine Pyramide. Die Mandeln müſſen der leichteren Bearbeitung wegen fein geſchnitten ſein, denn die ſtiftlich gehaltenen verurſachen Schwierigkeiten, die nicht leicht zu überwinden ſind. Zuerſt wird die Zeichnung entworfen, nach dieſer von Kartenpapier genaue Patronen geſchnitten und mit Mandelöhl überſtrichen; nun wird die Mandelmaſſe dünn ausgebreitet, mit einem Walker gleich gerollt, und die Beſtandtheile der Pyramide nach den Patronen ausgeſchnitten und auf platte Bleche bei Seite gethan. Dann wird aus den Abfällen, die zuſammengeſchoben und warm gemacht ſich wieder bilden laſſen, ein etwas dicker, runder Boden ausgeſchnitten, und ſobald derſelbe erſtarrt und feſt iſt, ſetzt man ihn über die beſtimmte mit einer Serviette belegte Schüſſel und fängt nun zu bauen an. Der vierſeitige Sockel wird aufgeſtellt und mit zerlaſſenem Zucker, den man mit Holzſpeilchen aus dem Löffel holt, und von innen an die zuſammen ſtoßenden Kanten ſtreicht, befeſtigt, was mit einer bewunderungswürdigen Geſchwindigkeit ſtatt findet. Ueber dieſen Sockel kommt eine etwas vorragende Platte, auf dieſe Platte kommen Eierdotter kleine, rund und genau geformte Kugeln an alle vier Ecken, über dieſe kommt eine zweite, der erſten gleich große Platte, die auf die Kugeln befeſtigt wird. Nun werden die vier Seiten der hohen Pyramide zuſammen geſtellt und mit Zucker befeſtigt, was jedoch mit ſorgſamer Genauigkeit geſchehen muß, damit die Pyramide vollkommen gerade, und auf der Platte feſt ſtehe. Jetzt werden die angezeigten Leiſten und Verzierungen angebracht und der Boden oder die untere Platte mit verſchiedenem feinen Backwerke belegt und das Ganze aufgetiſcht. Die Spitze der Pyramide kann einen Adler, eine Kugel oder eine Fama u. dgl. tragen. Das Ganze fordert weiter nichts als einige Schnelligkeit, Genauigkeit und Geſchmack.

Auf ähnliche Weiſe laſſen ſich aus dieſer gefälligen, alle Formen annehmenden Maſſe ſehr viele Gegenſtände darſtellen, als kleine Häuschen, Tempelchen, ja Palläſte mit architectoniſchen Verzierungen. Man kann mehrere Tage darauf verwenden, da das Backwerk trocken geſtellt, ſich lange Zeit unverändert gut erhält.

636. Weißer Mandelteig. (La pâte d'amandes.)

Ein Pfund Mandeln werden ſo lange in heißem Waſſer gehalten, bis die braunen Schuppen leicht herabgehen, dann werden ſie in ein grobes Tuch gethan und durcheinander gerieben, bis ſie entſchält ſind. Nun werden ſie in reinem Waſſer einige Stunden ſtehen gelaſſen, damit ſie erfriſchen und ſich dann leichter ſtoßen laſſen. Dann werden ſie zwei- oder dreimal in einem ſteinernen Mörſer, je nachdem derſelbe groß iſt, ſehr fein geſtoßen, und zeitweiſe mit ein wenig Citronenſaft angefeuchtet, um zu verhüten, daß ſie nicht öhlig werden, ſobald ein Theil geſtoßen iſt, ſo werden ſie durch ein reines, ziemlich feines Sieb geſtrichen, und was nicht durchgeht, muß wieder geſtoßen werden. Wenn dieſes beendet iſt, ſo werden ſie in einer unverzinnten, rein geſcheuerten Caſſerolle (großer Zuckerlöffel) mit einem halben Pfund fein geſiebtem, ſchönen Zucker vermengt und auf einer nur mittelheißen Stelle des Sparherdes ſo lange durcheinander gerührt, bis ſich der Teig ballt, und, wenn man denſelben berührt, nicht mehr an den Fingern klebt. Man muß jedoch vorzüglich darauf ſehen, daß ſich an dem Boden der Caſſerolle keine Kruſte anlege, ſollte es aber dennoch geſchehen, ſo müßte die Caſſerolle gewechſelt werden. Nun wird der Teig wieder in den Mörſer gethan, und nach einigem Abkühlen wird derſelbe mit einem Loth Gummitragant, der Tags zuvor mit einem Becher voll Waſſer begoſſen, nun aber durch eine Serviette gepreßt worden iſt, einem halben Pfund feinen durchgeſiebten Zucker und dem Safte einer Citrone während dem Stoßen nach und nach vermengt, wodurch dieſer Teig weiß und bildſam gemacht wird. Derſelbe wird dann auf eine mit feinem Zucker beſtaubte Tafel gethan, in gleiche Form geknetet und in einem kleinen Suppentopf genau bedeckt, zum weiteren Gebrauch kalt geſtellt.

637. Eine Schale von Mandeln mit Obersfaum. (Une soucoupe garnie de crême fouettée.)

Um den koſtſpieligen Mandelteig zu ſparen, pflegt man ſich einen ordinären Zuckerteig vorzurichten, um denſelben da zu verwenden, wo es mehr um Tragfähigkeit und Härte als um den Genuß zu thun iſt. Dieſer Zuckerteig beſteht aus einem Pfund Mehl, einem halben Pfund feingeſtoßenen Zucker, ſechs bis acht Eierklar, und einem eikleinen Stück Butter nebſt einer Meſſerſpitz voll Salz. Wenn alles durcheinander gemengt iſt,

ſo wird der Teig vollkommen geknetet, in ein feuchtes Tuch eingeſchlagen und zur Seite kalt geſtellt.

Für das vorhabende Stück brauchen wir einen Sockel, und dieſer wird aus hartem Zuckerteig gemacht. Derſelbe wird nämlich in eine zwei Meſſerrücken dünne Platte ausgewalkt, aus dieſer Platte werden nun zwei Scheiben geſchnitten, die ſo groß ſind, daß ſie über die Vertiefung der Schüſſel auf dem Rand aufſitzen können, alſo wenigſtens drei Hände breit im Durchmeſſer; dann wird ein Band von vier Finger Breite und ſolcher Länge geſchnitten, daß es um den inwendigen Rand der Schüſſel reicht. Dieſer Streifen wird um eine Caſſerolle, welche gerade in die Vertiefung der Schüſſel paßt, und die mit etwas Butter beſtrichen iſt, gelegt. Da wo die beiden Enden über einander reichen, werden ſie durchgeſchnitten, ſo daß ſie genau an einander paſſen. Ueber dieſes kommen eben ſo breite und mit Butter beſtrichene feſte Papierſtreifen, und zwar mehrere über einander, und werden mit Spagat umwunden und feſtgebunden. Nun werden die beiden Platten mit Eier beſtrichen, mit feinem Zucker beſtaubt, mit der Spitze eines Meſſers betupft, um zu verhindern, daß beim Backen Blaſen entſtehen, und nun wird alles langſan gebacken. Aus dem übrigen Teig wird eine dritte, um drei Finger ſchmälere Scheibe geſchnitten, in ihrer Mitte aber mit einem vier Finger breiten Ausſtecher durchgeſtochen, ſo daß von dieſer Scheibe nur ein runder Kranz bleibt; der übrige Teig wird wieder zuſammen geknetet und auf's Neue einen Meſſerrücken dünn ausgewalkt, und davon mit einem Paſtetchen-Ausſtecher kleine Plättchen ausgeſtochen, und mit einem anderen, kleineren Ausſtecher durchgeſtochen, ſo daß dadurch ſchmale Ringel entſtehen, die höchſtens die Breite eines Federkiels haben. Dieſelben werden beſtrichen, auf ein Blech gereiht, in ihrer Mitte ſo zuſammen geſchoben, daß ſie oval aber vollkommen gleich werden. Nun werden ſie mit dem größeren Streifen langſam gebacken. Nachdem alles gar iſt, werden diejenigen Blätter, die allenfalls Büge machen, mit etwas Glattem beſchwert, um ſie glatt zu bekommen; die kleinen ovalen Ringel ſammt den größeren werden mit geſaumtem Eiſe beſtrichen, mit weißem Grobzucker beſtaubt und trocken geſtellt. Während dem wird ein Tragantkitt gemacht, und zwar aus einem Löffel voll aufgeweichtem Tragantgummi (ein Kaffehlöffel voll Tragantgummi mit zwei Löffel voll Waſſer gibt in einigen Stunden einen Eßlöffel voll aufgelöſten Tragant), einem Löffel voll feinem Zucker und eben ſo viel Mehl; dies wird auf der Tafel recht fein mit der Fläche des Meſſers abgeſtrichen. Nun werden auch die Ränder der großen Platten, die einſtweilen kalt gewor-

den ſind, mit geſaumtem Eiſe beſtrichen und mit Grobzucker beſtreut. Alsdann wird die eine Platte auf die mit einer Serviette belegte Schüſſel gethan, und über dieſe Platte kommt der um die Caſſerolle gebackene Reif, der mit einer Raſpel zurecht gemacht worden iſt, damit derſelbe überall gleich aufliege, über dieſen kommt die zweite Platte und alle Theile werden mit ein wenig aufgeſtrichenem Tragantkitt befeſtigt. Auf dieſem Sockel werden nun die ovalen Ringel oben und unten mit etwas Kitt beſtrichen, eines an das andere aufgeſtellt, der runde Reif darüber gethan und etwas beſchwert, damit alles gut anliege und antrockne.

Jetzt wird von dem Mandelteig eine ſchöne Schale gebildet. Der Teig wird nämlich Meſſerrücken dünn ausgewalkt, in eine gut geformte Schale gethan, und mit einem in Bauſchen gelegten Tuche ſo lange rund herum gepreßt, bis der Teig die Form der Schale vollkommen annimmt, ohne Falten bekommen zu haben. Der Rand wird etwas überbogen und recht rein zugeſchnitten. Nun wird es in der Schale warm geſtellt, und nach dem Trocknen in der Röhre lichtgelb gebacken. Bei dem Anrichten wird der Rand der unteren Platte rund herum mit Butterbackwerk belegt, z. B. geſtürzte Butterkrapfel mit Ribiſel-Sulz verziert. Auch der Rand der zweiten Platte wird mit feinem Backwerk aus Zuckerteig belegt, in den Reif wird endlich die Schale von Mandelteig geſetzt und mit geſaumtem Obers hoch aufgethürmt.

Aeußerſt lieblich ſieht ſich's an, wenn das Obers mit rothgefärbtem Zucker leicht beſtaubt wird; der Rothzucker wird erzeugt, wenn man ein Paar Körner Cochenille in zwei Kaffehlöffel voll Zucker mit eben ſo viel Waſſer aufkocht und abreibt, mit dieſem wird ein Löffel voll feinem Zucker beſpritzt, vermengt und verrieben, ſo daß die Farbe dem Ganzen gleichförmig mitgetheilt werde. Nun wird der Zucker zart roſenroth, ein wenig getrocknet oder nur trocken geſtellt, und zum Gebrauch in eine Zuckerſtaubbüchſe gethan. Das Obers ſoll, um die rothe Färbung zu motiviren, mit Roſengeruch bereitet worden ſein.

Achtes Buch.

Das Einſieden der Früchte, die Compots und Marmeladen, das Aufbewahren der Victualien und eine Anleitung über die Auswahl derſelben beim Einkaufe, nebſt einer Beantwortung der Frage, warum die Arbeiten mit Zucker vorzugsweiſe in Kupfergefäßen Statt finden.

XXVI. Abſchnitt.

Die Kupfergeſchirre betreffend.

Die Frage, wie es geſtattet ſein könne, in kupfernen Gefäßen, die zur Nahrung beſtimmten Subſtanzen behandeln zu dürfen, da doch eine Möglichkeit der Vergiftung durch dieſelben vorhanden iſt? gehört vor das Forum der Sanitäts-Behörde, und wir dürfen uns zufrieden ſtellen, ſo lange dieſelbe nicht einſchreitet.

Vor einiger Zeit aber hat der Herr Prof. Pleiſchl eine gutmeinende Warnung gegen das Kochen in Kupfergefäßen in die Wiener-Zeitung einrücken laſſen. Hätte der Herr Profeſſor ſich mit dem Kochen einige Zeit practiſch verſucht, ſeine vorgeſchlagene Abhülfe wäre nicht ſo unpractiſch ausgefallen. Er meint nämlich, wir ſollen ſilberne Caſſerollen gebrauchen, und weil es ihm ſelbſt doch etwas zu koſtſpielig ſchien, ſo doch verſilbertes Kupfer nehmen, ohne viel zu bedenken, daß das Silber der Härte wegen nach dem Geſetz mit einer beſtimmten Menge Kupfer legirt, verarbeitet werden müſſe, und daß es daher ebenfalls, obgleich nicht ſo bald und ſo viel Grünſpan gibt. Und wenn der Herr Profeſſor meint, vierzig bis fünfzig Gulden (ſo hoch würde eine platirte mittelgroße Caſſerolle zu ſtehen kommen) wäre eine leicht zu erſchwingende Summe, die ſich rentiren würde, ſo glauben wir dieſes nicht. Mit einer einzigen Caſſerolle wäre ja ſelbſt in der kleinſten Haushaltung nichts auszurichten, und wenn auch, ſo müßte dieſelbe oftmals im Tage benützt, daher auch oftmal gereinigt werden, und bei jedem Reinigen, wenn es auch noch ſo behutſam ohne die anempfohlene Kreide oder Aſche geſchähe, geht immer etwas Silber verloren, ſo daß in einem Jahre das Verſilbern wiederholt werden müßte, weil, wenn nur ein kleiner Theil des Kupfers ent-

blößt wird, dieſes mit dem umgebenden Silber eine galvaniſche Kette bildet, wodurch beide Metalle um ſo ſchneller zerſtört werden, ohne den nachtheiligen Einfluß zu erwähnen, der dadurch der Geſundheit zugefügt würde.

Die Idee des Herrn Profeſſors iſt übrigens nicht neu. Der franzöſiſche Prinz Condé hatte vor der Revolution zwölf Caſſerollen von Silber in ſeiner Küche. Es waren aber nebſt dieſen zwölfen noch 120 Caſſerolle von Kupfer vorhanden, in denen das eigentliche Kochen von Statten ging, und die ſilbernen dienten nur, um die Saucen, welche eine längere Zeit hindurch warm gehalten werden mußten, zu faſſen.

Zur Beruhigung der Aengſtlichen wollen wir auf die bekannte Erfahrung aufmerkſam machen, daß der Zucker als ſolcher keine Oxydation dieſes Metalles hervorruft, und nicht nur aus dieſem Grunde bei den Conditoren unverzinnte Gefäße verwendet werden, ſondern weil der Zucker ſich nur in reinem Kupfer gehörig bearbeiten läßt, und weil alle Vegetabilien und Obſtſorten ihre natürliche klare Farbe beſſer behalten, als dieſes in andern metallenen Gefäßen der Fall iſt.

Die Chemie lehrt endlich, daß keine Oxydation (nur in dieſer Form agirt das Kupfer als Gift) ohne den Zutritt der Luft Statt findet; der Beweis liegt vor in der Erfahrung, daß wenn Säure enthaltende Flüſſigkeiten in einem Kupfergefäß längere Zeit aufbewahrt werden, der Grünſpan nicht unter, ſondern am Rande der Flüſſigkeit ſich anſetzt, weil ſich da eine Voltaiſche Säule bildet, wo die Flüſſigkeit das zweite und die Luft das dritte Element darſtellt. Da aber alle Arbeiten in Kupfergefäßen im flüſſigen Zuſtand über dem Feuer vor ſich gehen, und demzufolge ſteter Dampf erzeugt wird, der aber ſchon bei 70 Grad R. Wärme den Druck der Atmoſphäre überwindet, ſo kann eben dadurch kein Zutritt der Luft zu der Oberfläche der Flüſſigkeit Statt finden. Während dem Kochen kann daher keine Vergiftung geſchehen, ſelbſt abgeſehen davon, daß der Grünſpan ſich ſehr langſam anſetzt. Um aber einer jeden möglichen Verunreinigung durch das Kupfer zu begegnen, darf man nur die ſo einfache Vorſicht brauchen, nichts Eßbares in Kupfer ſtehen zu laſſen oder aufzubewahren.

In der eigentlichen Mundküche, wo ſich die Arbeit in gewiſſen Momenten häuft und dadurch das Ueberſehen und Vergeſſen häufig vorkommt, würde man mit reinem Kupfer viel Unheil anſtiften, daher aus löblicher Vorſicht die Caſſerollen ſorgſam verzinnt werden, weil das Zinn von vegetabiliſchen Säuren nicht angegriffen wird, und auch da muß darauf geſehen werden, daß eine Caſſerolle, die ſtellenweiſe von Zinn

entblößt iſt, nicht mehr verwendet werde aus der bei den verſilberten Caſſerollen angegebenen Urſache.

Selbſt das emaillirte Eiſengeſchirr, das ſo viel verſprechend empfohlen wird, und das für die Geſundheit ohne allen Zweifel das Unſchädlichſte wäre, wenn in der Emailmaſſe der Schmelzbarkeit wegen keine Bleiſalze zugeſetzt würden, bietet keinen Erſatz für das gefürchtete Kupfer. Es hat zwar die Dehn- und Formbarkeit und die große Leitungsfähigkeit der Wärme mit demſelben gemein, aber es veranlaßt durch die ungleiche Verſchmelzung mit der Email die letztere zum Abſpringen; das entblößte Eiſen verändert aber die Farbe und den Geſchmack der Speiſen, und ſo bleibt uns vor der Hand nichts übrig, als uns mit unſerm Kupfergeſchirr zu behelfen, bis uns ein Metall oder eine Legirung derſelben dargeboten wird, das alle die Vortheile des Kupfers ohne deſſen Nachtheile gewährt. Das Packfong ſcheint uns hierin am nächſten zu ſtehen.

XXVII. Abſchnitt.

Compote betreffend.

638. Compot von Aepfeln. (Compôte de pommes.)

Unter der großen Menge Aepfelſorten ſind die Reinetten zu dieſem Zweck vorzugsweiſe zu wählen, weil ſie bei dem Kochen nicht ſo ſchnell auseinander fahren, und daher eine beſſere Form behalten. Man nimmt ſie auch von gleicher Größe, um dem Gerichte ein gefälliges Anſehen zu geben.

Angenommen, es werden zwölf ſchöne Aepfel zu einem Compot beſtimmt, ſo werden zwölf Loth weißer Zucker mit einer halben Maaß Waſſer nebſt dem Safte einer halben Citrone zur Hand geſtellt; die Aepfel werden geſpalten, das Gehäuſe herausgeſchnitten, die Scheiben feinrippig geſchält und in das ſüße, angeſäuerte Waſſer gethan. Das Schälen fordert einige Uebung; es muß nämlich ſchnell vor ſich gehen, damit die Aepfel ſo viel als möglich ihre Weiße behalten, und die Schale in gleichen Rippen, nämlich oben und unten ſchmal, in der Mitte aber angemeſſen breit, mit einem kleinen, ſcharfen Meſſer in gleichen Zügen abgenommen werden könne. Nun wird die Caſſerolle über ſchwaches Feuer gethan, die Aepfel bedeckt, und nur ſo lange gekocht oder vielmehr gedünſtet, bis man mit dem Kopf einer Stecknadel durchfahren kann; dann werden ſie kalt geſtellt. Nachdem dieſelben ausgekühlt ſind, werden ſie behutſam

mit einem Löffel heraus gehoben, auf eine flache Schüſſel gelegt, damit alle Flüſſigkeit ablaufe, und nun werden ſie mit der ausgeſchnittenen Seite abwärts eine Hälfte über die andere aufgelehnt, in rundem Kranze auf die Compot-Schale angerichtet und bedeckt, um die Einwirkung der Luft abzuhalten, bei Seite geſetzt. Der Syrup wird durch eine reine Serviette geſeiht und bis zum Breitlauf abgedampft, das heißt ſo weit, daß derſelbe von einiger Höhe aus einem Löffel gegoſſen, etwas breit abfließt. Bei dem Auftiſchen werden nun die Aepfel mit dieſem ihrem Syrup begoſſen.

Dieſes wäre nun die einfachſte Art, ein Compot zu bereiten. Man bereitet aber die Aepfel auch mit der Hälfte weißem Wein und Waſſer, dann muß aber etwas mehr Zucker angewendet werden.

Aepfel mit Zimmt und Roſinen werden auf dieſelbe Weiſe bereitet, nur es werden in den aus der Hälfte Wein und Waſſer und 12 Loth Zucker beſtehenden Syrup, acht Loth durchgeklaubte und ſorgſam von den Stängelchen befreite, dann in heißem Waſſer ausgewaſchene Roſinen nebſt einem Röllchen Zimmt gethan, oder ſtatt deſſen mit der feinen Schale einer halben Citrone gekocht.

639. Compot von Aepfeln mit einer Sulze.
(Compote de pommes à la gelée.)

Zu dieſem Compot wählt man die ſogenannten Taseläpfel, der Eigenthümlichkeit ihres Saftes wegen, der gerne ſulzt.

Sie werden den vorhergehenden gleich geſchält und in dem Syrup weich gekocht. Die Schalen nebſt vier dünn zerſchnittenen Aepfeln werden nun mit einer halben Maaß Waſſer und acht Loth Zucker ſorgſam bedeckt, über ſchwachem Feuer ſo lange gedämpft, bis alles zur Pulpe zerfallen iſt. Dann wird eine angefeuchtete Serviette über die vier Füße eines umgeſtürzten Stuhles ausgebreitet, aufgebunden, und der Saft nebſt dem Syrup der gekochten Aepfel wiederholt aufgegoſſen, bis derſelbe kryſtallrein durchfließt. Dieſe Flüſſigkeit wird jetzt ſchnell bis zum Breitlauf abgedampft, auf den Boden einer flachen Schüſſel aufgegoſſen und kalt geſtellt. Nach dem Kaltwerden ſulzt dieſer Syrup, der reingehalten vollkommen durchſichtig iſt. Nun werden die Aepfel angerichtet, und mit Eingeſottenem von Weichſeln oder Weinſcharln verziert. Vor dem Auftiſchen wird der Boden der Schüſſel mit der Sulze von unten mit einem in heißes Waſſer getunkten und etwas ausgewundenen Tuch befahren, ſo daß die Wärme durchdringe. Obenauf wird ein Löffel

voll warmes, klares Waſſer gethan, ein kleiner Theil der Sulze losgemacht, das Waſſer darunter gelaſſen, die Sulze leicht geſchwungen und dieſelbe über das Compot geglitſcht, jedoch ſo, daß es gleichförmig bedeckt wird, was ihm ein ſehr gefälliges Anſehen gibt.

640 Birnen-Compot. (Compote de poires.)

Eine jede Gattung Birnen läßt ſich zu einem Compot verarbeiten. Die großen werden von einander geſchnitten, das Gehäuſe herausgenommen, dann zierlich geſchält, und den Aepfel-Compoten ganz gleich bereitet.

641. Rothes Birnen-Compot. (Compote de poires rouge.)

Zu dieſem Compot werden große Kaiſerbirnen gewählt, die noch nicht weich abgelegen ſind, oder auch die Butter-, ſelbſt die Zuckerbirnen, ſie werden zierlich geſchält, das Gehäuſe ausgeſchnitten und in einer neu verzinnten, etwas großen Caſſerolle mit acht Loth Zucker und einer halben Maaß Waſſer langſam aber ſo lang gekocht, bis der Saft einen dickflüſſigen Syrup bildet. Sollten die Birnen bis dahin noch nicht ſchön roth ſein, ſo wird etwas warmes Waſſer zugegoſſen und ſo lange fort gekocht, bis ſie endlich eine hochrothe Farbe angenommen haben, welches oft ſechs Stunden lang dauert; das Zuweichwerden derſelben darf man nicht beſorgen, denn die Birnen laſſen ſich nicht zerſieden und behalten ſtets ihre Form.

642. Kirſchen-Compot. (Compôte de cerises.)

Eine jede Gattung Kirſchen mit Zucker verkocht gibt ein Kirſchen-Compot, den Vorzug erhalten aber die Weichſeln ihres ſäuerlichen Geſchmackes wegen. Zu gewöhnlichem Compot werden nur die Stängel beſeitiget, die Weichſeln dann in einer Auflöſung von zwölf Loth Zucker in ſechs Löffel voll Waſſer, wenn deren zwei Pfund waren, gethan, und fünf Minuten hindurch unter ſanftem Schwingen gekocht. Dann werden ſie mit einem Schaumlöffel in die Compotſchale gethan und der durch ihren Saft ſtark verdünnte Syrup bis zum Breitlauf eingekocht und über dieſelben gegoſſen.

Dasſelbe Compot erſcheint auch mit ausgekernten Weichſeln. In dieſem Falle werden die Kerne, nachdem die Stängel

beſeitigt ſind, mit einem dünnen Hölzchen durch die Oeffnung der Stängel heraus geſchoben. Die übrige Behandlung iſt der vorhergehenden gleich.

643. Compot von Reineclauden. (Compote de reineclaudes.)

Man wählt vollkommen ausgewachſene aber noch hart anzufühlende grüne Reineclauden, beſchneidet die Stängel zur Hälfte, und beſticht die Früchte mit einer Nadel in allen Richtungen recht dicht, und läßt ſie mit vielem Waſſer in einem Zuckerkeſſel mehrere Stunden lang auswäſſern, um ihnen den herben Geſchmack zu benehmen. Dann werden ſie mit friſchem Waſſer an's Feuer geſetzt, zeitweiſe leicht bewegt, bis ſie ziemlich weich geworden, alsdann werden ſie wieder in friſches Waſſer gethan. Da die Reineclauden ihren Zuckerſtoff in der Hitze in Citronenſäure verwandeln, was ſie mit mehreren Obſtſorten jedoch in höherem Grade gemein haben, ſo werden auf zwei Pfund derſelben im rohen Zuſtande ſechzehn Loth Zucker mit etwas Waſſer aufgelöſt, und zum Breitlauf eingekocht. (S. 638 den Syrup bei den Aepfel-Compoten.) Die nun abgeſeihten Reineclauden kommen in dieſen Syrup, werden leicht aufgekocht und bei Seite geſtellt. Nach zwei Stunden wird der durch dieſelben verdünnte Syrup abgeſeiht, wieder zum Breitlauf eingekocht und kochend heiß über ſelbe gegoſſen. Nach ferneren zwei Stunden, wenn der Syrup nicht mehr verdünnt iſt, werden ſie auf's Neue aufgekocht, und nach dem Auskühlen endlich angerichtet.

Ohne dieſe Verfahrungsweiſe würde man kein zierliches Compot bereiten können, weil die völlig reifen Reineclauden ſich durchaus nicht aufkochen laſſen, ohne auseinander zu fallen, und dann ein zu unanſehnliches Gericht geben.

Man bereitet übrigens auf dieſelbe Weiſe das Reineclauden-Compot ohne Kerne. Hierzu werden ſie von einer Seite aufgeſchnitten und der Kern heraus genommen, ſie zerfallen aber dann, und verlieren ihr gefälliges Anſehen.

Dieſes Compot von ſchön grüner Farbe iſt zwar ſehr anſprechend, da dieſes aber nur auf Koſten der Salubrität geſchehen kann, nämlich durch ein längeres Verweilen in dem Zuckerkeſſel mit Waſſer und der Beigabe von etwas Salz oder Eſſig, ſo iſt es mit einer weniger ſchönen Farbe vorzuziehen.

644. Compot von Zwetſchken. (Compote de prunes.)

Die gereiften aber noch etwas feſt anzufühlenden Zwetſchken werden, nachdem die Stiele zur Hälfte geſtutzt ſind, mi

kaltem Waſſer an's Feuer geſetzt. Wenn das Waſſer heiß geworden, ſo ſteigen dieſelben an die Oberfläche und die Schale klafft auf; jetzt wird kaltes Waſſer zugegoſſen, um die Wirkung der Hitze zu hemmen. Vorausgeſetzt, es werden zwei Pfund derſelben angewendet, ſo werden zwölf Loth Zucker mit etwas Waſſer zerlaſſen und zur Hand geſtellt. Die Zwetſchken werden nun Stück für Stück geſchält, nämlich das blaue Häutchen, das ſich jetzt leicht abnehmen läßt, herabgezogen. Dann werden ſie in den Syrup gethan, und bei drei Minuten langſam verkocht, die Zeit abgerechnet, die ſie brauchen, um aufzukochen. Nun werden ſie bei Seite geſetzt. Nach dem Auskühlen werden ſie mit einem Schaumlöffel behutſam ausgehoben, in die Compotſchale gethan, der verdünnte Syrup aber zum Breitlauf eingekocht und nach dem Kaltwerden über dieſelben gegoſſen.

645. Compot von Marillen. (Compôte d'abricots.)

Man wählt möglichſt große, ſchöne Marillen, die ſich jedoch noch etwas feſt anfühlen laſſen, auf zwölf Stück werden vierzehn Loth Zucker mit etwas Waſſer aufgelöſt, zum Breitlauf verkocht und zur Hand geſtellt; nun werden die Marillen geſpalten, reinlich, den Aepfeln gleich ſehr dünn geſchält, in den Syrup gethan und bedeckt langſam gedämpft, bis ſie ſo weich werden, daß man mit dem Kopf einer Stecknadel leicht durchfahren kann, welches in gar kurzer Zeit der Fall iſt. Nach dem Auskühlen werden ſie zierlich in eine Compotſchale angerichtet, der verdünnte Syrup aber, wenn derſelbe nicht rein genug wäre, durch ein Tuch geſeiht, zum Breitlauf eingekocht und kalt über dieſelben gegoſſen. Man pflegt auch die Kerne aufzuſchlagen, die Mandeln in kochendes Waſſer zu geben, bis das braune Häutchen ſich leicht ablöſen läßt, dann mit den Marillen zu dämpfen, und bei dem Anrichten derſelben beizugeben.

646. Compot von Pfirſichen. (Compote de pêches.)

Die reifen aber noch etwas feſt anzufühlenden Pfirſiche werden geſpalten und mit kaltem Waſſer, in dem ſie ſchwimmen können, an das Feuer geſetzt. Während dem werden auf acht Stück zwölf Loth Zucker mit etwas Waſſer aufgelöſt, zum Breitlauf eingekocht und zur Hand geſtellt. Iſt nun das Waſſer ſo heiß geworden, daß die Pfirſiche hinaufſchwimmen, ſo wird kaltes Waſſer zugegoſſen, um die Hitze zu mindern. Dieſelben werden nun Stück für Stück herausgehoben und die feine Schale herab-

gezogen, was recht leicht von ſtatten geht; ſie werden in den, in einer etwas weiten Caſſerolle vorgerichteten Syrup gethan, und den Marillen gleich langſam in bedeckter Caſſerolle gedämpft und beendet. Man muß dieſe zarten Früchte in weiten Caſſerollen behandeln, damit die Stücke nicht über einander zu liegen kommen, wodurch ſie beſchädigt würden; dieſen Zweck würde man noch ſicherer erreichen, wenn man ſie auf zwei- oder dreimal verkochen wollte.

647. Orangen-Compot. (Compote d'oranges.)

Dieſes Compot beſteht ganz einfach aus abgeſchälten Orangen, die in dünne Scheiben über die Quere geſchnitten und entkernet, in eine Compot-Schale aufgerichtet, mit feinem Zucker ſtark beſtaubt, und mit eingeſottenen Weichſeln verziert werden.

XXVIII. Abſchnitt.

Eingeſottenes Obſt betreffend.

648. Eingeſottene Weichſeln. (Cerises en confiture.)

Die ſchönen, vorzugsweiſe die ſogenannten ſpaniſchen Weichſeln, werden von den Stängeln geklaubt, und die Kerne mit einem ſpitzen Hölzchen durch die Stielöffnung herausgeſchoben. Auf ein Pfund ſolcher vorgerichteter Weichſeln werden dreiviertel Pfund weißer Zucker mit etwas Waſſer aufgelöſt und zum Breitlauf, nämlich ſo weit eingekocht, daß wenn man einen kleinen Theil desſelben von einem Löffel fließen läßt, der Saft gleichſam breit läuft. Nun werden die Weichſeln in den Zucker gethan, vier Minuten lang verkocht, dann in einer Terrine über Nacht ſtehen gelaſſen. Den andern Tag wird der verdünnte Syrup abgeſeiht, auf's Neue etwas mehr als zum Breitlauf eingekocht, dann die Weichſeln hinzugethan, und wieder, aber nur eine Minute lang, mit verkocht, nämlich von dem Augenblicke an gerechnet, wo der Syrup durch den Beitritt der Weichſeln abgekühlt, auf's Neue zu kochen anfängt. Nun iſt das Eingeſottene als beendet zu betrachten. Es wird nach dem Auskühlen in erwärmte Gläſer gethan, mit feinem Zucker beſtaubt, mit feuchten Blaſen gut verbunden, und an einem trockenen Orte zu weiterem Gebrauche aufbewahrt.

649. Eingeſottene Ribiſel. (Confiture de groseilles.)

Mit den Ribiſeln oder Johannisbeeren pflegt man weniger Umſtände zu machen. Es wird nämlich auf ein Pfund abgeklaubter Ribiſel dreiviertel Pfund Zucker gerechnet, der mit etwas Waſſer aufgelöſt worden und zum Breitlauf eingekocht iſt; dann werden dieſelben hinzugethan, und unter immerwährendem Aufrühren mit einer Spachtel, ſo lange ſcharf gekocht, bis das Ganze einigermaßen ſchwerflüſſig wird, welch gehörigen Grad man auch daran erkennt, daß wenn ein Tropfen des Syrups in ein Glas voll Waſſer getropft wird, derſelbe den Boden erreicht, ohne ganz aufgelöſt zu werden. Dann werden ſie nach dem Auskühlen in Gläſer gefüllt und verbunden aufbewahrt.

650. Eingeſottene Himbeeren. (Framboises en confiture.)

Auf ähnliche Weiſe, wie die Johannisbeeren, werden auch die Himbeeren behandelt; weil dieſelben aber keine Säure enthalten, ſo wird auf ein Pfund dieſer Frucht nur ein halbes Pfund Zucker in Anwendung gebracht, und da muß man noch, um ihren Geſchmack zu heben, den vierten Theil Ribiſel beigeben.

Die Himbeeren haben mit den Ananas das gemein, daß ihr Geſchmack durch das Kochen durchaus nichts an ſeiner Eigenthümlichkeit verliert.

651. Eingeſottene Weinſcharl. (Epines vinettes confites.)

Der Berberisbeer-Strauch (Weinſcharl) wächſt bekanntlich bei uns wild, und ſeine Frucht, die erſt im Spätherbſte reift, wenn die Fröſte ſie beſtrichen, hat eine lebhafte rothe Farbe und eine Säure, die der Citronen-Säure gleichkommt. Dieſe beiden Eigenſchaften ſind ſchätzbar, und unſere Conditore wiſſen ſelbe gut zu benützen.

Die in Träubchen beiſammen ſitzenden Früchte von der Größe eines Gerſtenkornes werden abgeklaubt. Eine jede Frucht enthält zwei Samenkörner, die mit einem ſpitzen Hölzchen herausgeſchoben werden müſſen; dieſe Arbeit iſt zwar etwas langweilig, aber unerläßlich. Es wird auf ein Pfund dieſer ausgelöſten Beeren ein Pfund Zucker mit etwas Waſſer aufgelöſt, und in einem Zuckerkeſſel zum Breitlauf eingekocht. Während dem werden

aber die Beeren in kochendes Waſſer gethan, um ſie abzubrühen und ihnen einen Theil ihrer Herbe zu benehmen; dann werden ſie auf ein Sieb gegoſſen, um das Waſſer zu beſeitigen, und endlich in den abgeſchäumten ſehr reinen Zucker gethan, zwei Minuten lang aufgekocht und alsdann in einer Terrine bei Seite geſetzt. Des andern Tages wird der durch die Frucht verdünnte Syrup abgeſeiht, wieder, aber etwas mehr als zum Breitlauf, eingekocht, die Weinſchurl beigegeben und dann nach dem Verkochen und Kaltwerden in Gläſern aufbewahrt. Da dieſe Frucht keinen ausgeſprochenen Geſchmack beſitzt, ſo wird dieſes Eingeſottene als ſolches nicht ſonderlich geachtet, als Verzierung aber zu andern Präparaten, und beſonders zu candirten Sachen iſt es ganz unerſetzlich.

652. Eingeſottene grüne Nüſſe. (Noix vertes confites.)

Man wählt wälſche Nüſſe, wenn ſie die Größe von einem Eierdotter erlangt und daher noch keine Steinſchale angeſetzt haben, ſo daß man mit einer Stecknadel ohne Hinderniß durchſtechen kann. Sie werden nun von allen Seiten mit einer ſtarken Nadel häufig durchſtochen und in einem Zuckerkeſſel mit viel Waſſer vier Tage hindurch ausgewäſſert, das Waſſer aber oft gewechſelt. Dieſes Auswäſſern iſt nothwendig, um denſelben ihre Bitterkeit und Herbe zu benehmen. Dann werden ſie mit friſchem Waſſer ſo lange gekocht, bis ſie ſo weich werden, daß man mit dem Kopf einer Stecknadel durchfahren kann, und dann noch ein Paar Tage gewäſſert. Nun wird auf ein Pfund derſelben, in friſchem Zuſtande gewogen, ein Pfund Zucker mit etwas Waſſer aufgelöſt und zu einem Syrup eingekocht, der nicht ganz die Conſiſtenz des bekannten Breitlaufs hat. Die Nüſſe werden in eine Terrine gethan und der etwas abgekühlte Syrup über ſelbe gegoſſen. Den andern Tag wird der Syrup herabgegoſſen, etwas dicker als das erſte Mal eingekocht und wieder über die Nüſſe gethan. Den dritten Tag wird dasſelbe wiederholt; den vierten Tag wird der Syrup bis zum Breitlauf eingekocht, den fünften Tag wird das Einkochen des Syrups etwas über den Breitlauf wiederholt, den ſechſten und letzten Tag endlich werden, wenn der abgeſeihte Syrup kocht, die Nüſſe mit aufgekocht und nach dem Kaltwerden in Gläſer gethan, verbunden und aufbewahrt. Sie brauchen eine gewiſſe Zeit, bis ſie ihre Vollkommenheit erreichen. Dafür ſind ſie aber auch nach mehreren Jahren noch immer vortrefflich.

Zu bemerken bleibt, daß, da die Nüſſe viel Syrup einſaugen,

man klaren Syrup zur Hand haben muß, um, wenn der urſprüngliche zu wenig werden ſollte, ſie gehörig zu decken man mit ſelbem nachhelfen könne.

Es gibt Conditoren, die, um den Geſchmack der Nüſſe zu heben, dieſelben mit Zimmt und Gewürznelken beſpicken; dieſes darf aber nur in geringer Menge geſchehen. Es werden nämlich einige Zimmtröllchen und einige Gewürznelken einen Tag lang im lauwarmen Waſſer geweicht, dann in dünne Stiftchen geſchnitten, und den ſechſten Tag, bevor die Nüſſe den letzten Sud bekommen, werden ſie ſparſam mit denſelben geſpickt.

653. Weichſeln im Waſſerbade.

Kirſchen, und vorzüglich Weichſeln, laſſen ſich recht gut, im Waſſerbade behandelt, aufbewahren. Es werden nämlich gut gereifte Früchte, die aber ja nicht überreif oder weich ſein dürfen, von den Stängeln gezupft, und in etwas weithälſige Halbmaaßflaſchen bis zum Rande angefüllt; man muß die Flaſche zeitweiſe auf ein zuſammengelegtes Tuch niederſtoßen, um eine größere Menge hineinzubringen; dann werden ſie mit in heißem Waſſer geweichten Stöpſeln feſt verſpundet, mit Ochſenblaſen gut verbunden und in einen Keſſel geſtellt, der mit ſo viel Waſſer aufgegoſſen wird, daß die Flaſchen über die Hälfte darin ſtehen. Man pflegt der Sicherheit wegen die Flaſchen in kleine Säckchen zu ſtecken, damit, wenn eine zerſpringen ſollte, die übrigen nicht beſchädigt werden. Nun wird der Keſſel bedeckt, Feuer unter demſelben angemacht und das Waſſer in's Kochen gebracht. Nach zwanzig Minuten des Kochens wird das Feuer ausgelöſcht, und Alles bis zum Kaltwerden ſtehen gelaſſen. Von da kommen dann die Flaſchen an einen kühlen trockenen Ort, und werden zur weiteren Verwendung aufbewahrt.

654. Zwetſchken in Flaſchen.

Man wählt gut gereifte, aber noch feſte, fehlerfreie, große Zwetſchken. Sie werden aufgeſchlitzt, und der Kern herausgenommen. Nun werden dieſelben in Flaſchen gethan, und zwar ſo viel als nur immer hineingehen können; die Flaſchen werden mit geweichten Stöpſeln feſt verſpundet, darüber mit geweichter Ochſenblaſe gut verbunden, und nun den Weichſeln gleich in einen Keſſel geſtellt und eine halbe Stunde lang gekocht. Nach dem Auskühlen werden ſie an einem kühlen trockenen Orte aufbewahrt; kann man einen dunkeln Ort zur Aufbewahrung wählen, der aber kühl und trocken iſt, ſo iſt es um ſo beſſer,

weil das Licht immer nachtheilig einwirkt, widrigenfalls wäre es gut, die Flaſchen in Fließpapier einzuhüllen.

Dieſe Frucht läßt ſich am leichteſten und ſicherſten aufbewahren; ich habe deren gehabt, die im zehnten Monate noch vollkommen gut waren, obgleich die Flaſchen ohne Stöpſel, nur mit Blaſen verbunden worden ſind. Der Ort der Aufbewahrung war kühl, trocken, finſter, und die Luft in demſelben die ganze Zeit faſt unbewegt. Keller, ſelbſt Eisgruben, ſind ſchlechte Aufbewahrungsorte, weil die Luft in denſelben immer feucht iſt, die Blaſen ſind hygroſkopiſch, ziehen Feuchtigkeit an, fangen Schimmel, der ſich dem Stöpſel mittheilt und die Frucht verdirbt.

655. Fruchtſäfte im Waſſerbade.

In der Zeit der Reife ſind Johannisbeeren in großer Menge vorhanden, ſo daß an einigen Orten ihr Werth faſt auf's Pflücken herabſinkt, und dann wird die Verwendung zu Säften Vortheil bringend. Die Beeren werden zu dieſem Zwecke in einem ſteinernen Mörſer zerquetſcht, in Säcke gefüllt, und der Saft mittelſt einer Preſſe, und wenn es auch nur eine Servietten-Preſſe wäre, oder durch Beſchweren mit Steinen, ausgepreßt, in große Zuckergläſer aufgefangen und über Nacht ruhig und kalt ſtehen gelaſſen. Des andern Tages wird derſelbe in kleine, ſelbſt Medicin-Fläſchchen über drei Theile ihres Raumes angefüllt, gut verſtopft, mit feuchten Blaſen feſt überbunden und in eine Caſſerolle oder ſonſt ein Gefäß geſtellt, mit Waſſer bis über die Hälfte der Fläſchchen angefüllt, ins Kochen gebracht und eine Viertelſtunde lang gekocht, alsdann bei Seite zum Kaltwerden geſtellt, und endlich an kühlem, trockenem, finſterem Orte aufbewahrt. Auf ſolche Weiſe kann man ſich das Vergnügen verſchaffen, im Winter den Ribiſelſaft zu Sulzen, Gefrornem oder Getränken zu verwenden.

Da nicht überall große ſteinerne Mörſer vorhanden ſind, und da der Ribiſelſaft durch die Hitze an ſeinem Geſchmacke nichts verliert, ſo kann man die Beeren in einer Caſſerolle oder einer Reine aufkochen laſſen, ſie zerſpringen und laſſen den Saft fahren; dann wird Alles gepreßt und der Saft zum Klarwerden geſtellt, durch die Sied-Hitze iſt der Eiweißſtoff coagulirt (geronnen) und der Saft wird dann viel klarer; die übrige Behandlung bleibt ſich dann gleich.

656. Weinſcharlſaft in Flaſchen (Berberisbeeren).

Der Strauch wächſt bei uns wild, und wir haben nur die Mühe, die Beeren zu pflücken, welches im Spätherbſte zu

geſchehen pflegt, wenn die Fröſte im Anzuge ſind, denn erſt dann iſt die kleine Frucht vollkommen reif und von ſchöner Farbe. Die Beeren werden mit kochendem Waſſer abgebrüht, abgeſeiht und in einem ſteinernen Mörſer zerquetſcht, dann gepreßt; dieſelben ſind nicht reich an Saft, daher muß eine bedeutende Menge dieſer Behandlung unterworfen werden. Dieſer trübe Saft wird in ein hohes Glas geſammelt, dann in einen hohen Topf geſtellt, derſelbe mit Waſſer angefüllt und auf den Sparherd geſtellt, bis das Waſſer kocht; nach fünf Minuten wird Alles bei Seite geſtellt; ohne dieſes vorläufige Abkochen würde man den mit vegetabiliſchem Eiweiß und dem feinen Mark gemengten Saft nie klar bekommen; den andern Tag wird derſelbe ganz klar von dem Satze abgegoſſen, in kleine Fläſchchen gefüllt, und dem Vorhergehenden gleich behandelt.

Citronen-Saft, Orangen-Saft, Granaten-Saft laſſen ſich auf dieſelbe Weiſe aufbewahren. Da man aber dieſe Früchte das ganze Jahr hindurch haben kann, ſo wäre es eine unnöthige Mühe, ſich damit zu beſchäftigen.

657. Marillen im Waſſerbade.

Man wählt gut gereifte, aber noch feſt anzufühlende Marillen, welche geſpalten, fein geſchält, und in Flaſchen mit ſtarken weiten Hälſen bis zum Rande gefüllt, dann mit in heißem Waſſer geweichten Stöpſeln recht feſt zugeſtopft, mit weicher Ochſenblaſe feſt verbunden, in kleine Säcke geſteckt und in einen Keſſel geſtellt werden: dann wird ſo viel Waſſer darüber gegoſſen, daß die Flaſchen über die Hälfte in demſelben ſtehen. Nun wird Feuer unter dem Keſſel angemacht, und wenn es eine Viertelſtunde geſotten hat, ſo wird das Feuer ausgelöſcht, der Keſſel bedeckt, und das Ganze bis zum Kaltwerden ruhig ſtehen gelaſſen; dann werden die Flaſchen an einen kühlen, trockenen und finſteren Ort zum Aufbewahren geſtellt.

Pfirſiche, Reineclauden, Mirabellen u. dgl. laſſen ſich auf gleiche Weiſe behandeln. Da aber eine jede dieſer Früchte bei dem Verbrauche mit Zucker vermiſcht wird, ſo iſt es rathſamer, dieſelben gleich mit Zucker zu behandeln, weil ſie ſich in ſelbem beſſer halten.

658. Marillen in Zucker aufbewahrt.

Es wird auf ein Zuckerglas von einer halben Maaß Größe ein halbes Pfund feiner Zucker mit zwei Kaffeebecher voll Waſſer aufgelöſt, aufgekocht und abgeſchäumt; in dieſem Syrup

werden nun zwölf ſchöne, gut gereifte aber noch feſt anzufühlende, geſpaltene und fein geſchälte Marillen ſo lange behutſam aufgekocht, bis man ſie mit dem Kopf einer feinen Stecknadel durchſtechen kann, dann wird das Ganze ſorgſam abgeſchäumt, die Marillen in das gewärmte Glas eingelegt, und der dünner gewordene Syrup wieder eingekocht. Es muß ſo angetragen werden, daß das Glas genau voll wird. Nun wird dasſelbe mit in heißem Waſſer aufgeweichter, oft ausgewaſchener dann abgetrockneter Ochſenblaſe doppelt überlegt, feſt verbunden und an trockenem, kühlen, dunkeln Orte aufbewahrt. In erſter Zeit wird dann von acht zu acht Tagen nachgeſehen; ſollten um den Rand des Syrups kleine Bläschen ſichtbar werden, ſo muß das Glas aufgemacht, der Syrup abgegoſſen, und mit vier Loth friſchem Zucker vermehrt, aufgekocht und abgeſchäumt werden, dann wird die Frucht hinzu gethan, und wenn es noch einmal aufkocht, auf's Neue in die Flaſche gethan und wieder verbunden. Die Flaſche wird jedoch bezeichnet und bei nächſter Gelegenheit verwendet, denn wenn auch an dem Geſchmack keine Veränderung wahrzunehmen iſt, ſo iſt die Dispoſition zur Gährung dennoch vorhanden, und ſie äußert ſich dann früher oder ſpäter wieder. Dagegen hält ſich dieſe Frucht, wenn nämlich die Behandlung gut, und der Syrup ſtark genug war, jahrelang vortrefflich und man könnte ſich mit derſelben für Mißjahre vorſehen. Uebrigens iſt dieſe Behandlungsweiſe leichter und ſicherer als jede andere.

659. Pfirſiche in Zucker aufbewahrt.

Auf ein Zuckerglas von einer halben Maaß Größe wird ein halbes Pfund Zucker mit zwei Kaffehbecher voll Waſſer aufgelöſt, aufgekocht, und abgeſchäumt, während dem werden acht ſchöne, gereifte, aber noch feſt anzufühlende Pfirſiche geſpalten und in kochend heißes Waſſer gelegt, bis ſich die feine Schale herabziehen läßt, dann werden ſie in den Syrup gethan und aufgekocht, bis man mit dem Kopf einer feinen Stecknadel durchfahren kann; nun werden dieſelben in das ſtark erwärmte Glas gethan, der verdünnte Syrup aber bis zum Breitlauf, oder bis derſelbe ſchnurdick vom Löffel fließt, eingekocht und über die Pfirſiche gegoſſen. Es muß ſo angetragen werden, daß das Glas ganz voll gefüllt werden kann. Nun wird dasſelbe mit doppelter, gereinigter Blaſe feſt verbunden, und an kühlem, trockenen, wo möglich finſteren Orte aufbewahrt. Man gebraucht, wie bei den vorhergehenden, die Vorſicht, von acht zu acht Tagen, wenigſtens die erſte Zeit nachzuſehen; und zeigt ſich der Inhalt eines Glaſes

zum Fermentiren (gähren) geneigt, ſo wird wie bei den vorhergehenden nachgeholfen.

660. Reineclauden in Zucker aufbewahrt.

Bei Reineclauden liegt ein beſonderer Reiz in ihrer ſchönen grünen Farbe, die zu erhalten man trachten muß. Zu dieſem Behuf wählt man ſchöne, ganz grüne, reife Reineclauden, die ſich aber noch feſt anfühlen laſſen. Auf zwei Halbmaaßgläſer werden bei vierzig Stück genommen; man kann übrigens die Gläſer mit der rohen Frucht anfüllen, und acht Stück darüber nehmen, weil ſie weich gekocht etwas von ihrer Größe verlieren, und durch ihr Weichwerden ſich dichter zuſammen legen.

Sie werden nun mit einer Stecknadel häufig bis an den Kern durchſtochen und in einen Zuckerkeſſel oder eine unverzinnte Caſſerolle in friſches Waſſer, das ſie überſpülen muß, gethan, an's Feuer geſtellt, und ſo lange im Waſſer gelaſſen, bis man die Hand darinnen nicht mehr gut erhalten kann. Dann wird das Waſſer mit friſchem gewechſelt, ein Löffel voll Salz hinzu gethan, und über Nacht ſtehen gelaſſen. Den andern Tag werden ſie wieder an's Feuer geſtellt, und ſo lange heiß gehalten, bis ſie ſchön grün ſind, dann kommt wieder friſches Waſſer über dieſelben. Nun wird ein Pfund feiner Zucker mit vier Becher voll Waſſer aufgelöſt, aufgekocht und abgeſchäumt. In dieſen Syrup werden die Reineclauden gethan, aufgekocht und bei Seite geſetzt. Den andern Tag werden ſie aus dem Syrup genommen, dieſer bis zum Breitlauf eingekocht, dann kommen die Reineclauden hinein, werden mit demſelben aufgekocht, dann kochend heiß in die ſtark erwärmten Gläſer gethan, der Syrup über dieſelben durch ein feines Tuch geſeiht, endlich die Gläſer mit gereinigter doppelter Blaſe gut verbunden, und an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt.

661. Weichſeln in Zucker aufbewahrt.

Die gut gereiften Weichſeln werden durchgeklaubt, damit keine fehlerhaften oder gar gefaulte darunter ſeien, und die Stängel zur Hälfte geſtutzt; dann werden auf zwei Halbmaaßgläſer drei Viertel Pfund Zucker mit zwei Becher Waſſer aufgelöſt und zum Breitlauf aufgekocht; in denſelben kommen vier Gläſer voll ſolcher Weichſeln, und werden ſo lange über dem Feuer gelaſſen und leicht durcheinander geſchwungen, bis der Syrup ſtark aufkochend, über dieſelben aufſteigt. Nun werden

ſie in die ſtark erwärmten Gläſer gethan, und der durch den Saft der Weichſeln verdünnte Syrup wird wieder zum Breitlauf eingekocht und nach einer Weile der ſich in den Gläſern angeſammelte dünne Saft in den Syrup geſeiht, und dieſer endlich kochend heiß über die Weichſeln gegoſſen, die Gläſer müſſen ganz voll ſein, dann werden ſie mit gereinigter doppelter Blaſe feſt verbunden, und an kühlem, trockenen Orte aufbewahrt.

662. Mirabellen in Zucker aufbewahrt.

Die Mirabellen werden den vorhergehenden Weichſeln gleich behandelt, mit dem einzigen Unterſchied, daß die Stängel ganz beſeitigt werden, auch fallen dieſelben bei dem Verkochen nicht ſo viel zuſammen als die Weichſeln. Die Menge des Zuckers iſt auf das Geringſte angegeben, weil es beſonders bei den Weichſeln nicht unangenehm iſt, wenn die Säure vorſchlägt.

Dieſe wenigen Recepte dürften ausreichen, um das Princip und die Verhältniſſe zu beſtimmen, nach welchen man in vorkommenden Fällen mit den übrigen Obſtſorten zu verfahren hat.

XXIX. Abſchnitt.

Marmeladen (Latwerge) betreffend.

663. Marmelade von Abrikoſen (Marillen). (Marmelade d'abricots.)

Auf ein Pfund Abrikoſen (Marillen) müſſen dreiviertel Pfund Zucker mit etwas Waſſer verdünnt, in einem Zuckerkeſſel zum Breitlauf eingekocht werden, nämlich ſo weit, daß, wenn man mit einem Schaumlöffel hineinfährt und ihn in die Höhe hebt, der Zucker etwas dick oder breit über den Rand abfließt. Während dem werden die etwas weich gereiften Abrikoſen in angegebenem Gewichte, auseinandergeſchnitten, und durch ein etwas lichtes Haarſieb geſtrichen, ſo daß nur die dünnen Schalen zurückbleiben. Die Kerne werden aufgeſchlagen und die Mandeln weiß geſchält. Nun wird der Zucker ſorgſam abgeſchäumt, das Abrikoſenmus ſammt den Mandeln in denſelben gethan und über ſcharfem Feuer unter immerwährendem Rühren ſo lange gekocht, bis man nach dem Zug der Spachtel den Boden des Keſſels wahrnimmt. In großen Maſſen iſt aber dieſe

Probe nicht verläßlich. Man läßt dann einen ſtarken Tropfen der Marmelade über ein kaltes Blech fallen, und wenn derſelbe ſulzig wird, ſo iſt die Marmelade gehörig eingeſotten.

Die Marmelade wird nun nach einigem Auskühlen in Gläſer oder glacirte Gefäße gethan, glatt geſtrichen, mit rund geſchnittenem Papier, welches in reinen Spiritus getunkt wird, belegt, mit Blaſen verbunden und an trockenem Orte aufbewahrt.

Iſt die Arbeit bündig und ſchnell von Statten gegangen, ſo erſcheint die Marmelade halb durchſichtig, von anſprechendem Anſehen und einem ſehr lieblichen Geſchmacke. Sie iſt übrigens allgemein beliebt, ſo daß unter allen Confituren der Abſatz von Marillen-Marmelade der größte iſt.

664. Marmelade von Pfirſichen. (Marmelade de pêches.)

Dieſe Marmelade wird ganz ſo bereitet, wie die vorhergehende. Ihr Geſchmack iſt ſehr fein, die Farbe jedoch weniger anſprechend. Dieſe Früchte haben das Angenehme, daß ſie über dem Feuer an Geſchmack nichts verlieren.

665. Marmelade von Reineclauden. (Marmelade de reineclaudes.)

Man wählt ſchöne, ganz grüne, gut gereifte Reineclauden, ſpaltet dieſelben, um die Kerne zu entfernen, und läßt ſie mit ein Paar Löffel voll Waſſer in einem Zuckerkeſſel aufkochen, ſo daß ſie zerfallen und gleichſam flüſſig werden. Dann werden ſie durch ein Sieb geſtrichen, und die erhaltene Pulpe wird ſo lange in demſelben Keſſel unter immerwährendem Rühren gekocht, bis ſie die Conſiſtenz eines Muſes bekommt.

Während dieſer Zeit werden auf ein Pfund aufgeſchnittene und entkernte Reineclauden dreiviertel Pfund Zucker mit etwas Waſſer aufgelöſt, zum Breitlauf eingekocht und zu dem Mus gethan, welches zuſammen noch eine Weile verkocht, dann abgekühlt in Gläſer gefüllt, verbunden und aufbewahrt wird. Die grüne Farbe zeichnet dieſe Marmelade vor anderen vortheilhaft aus.

Man wird bemerkt haben, daß das Verhältniß von Zucker größer iſt, als bei den Vorhergehenden, indem die Frucht entkernt gewogen wird. Dieſer kleine Mehrbetrag wird dadurch nothwendig, weil die Reineclauden ihren Zuckerſtoff faſt ganz in Citronen-Säure verwandeln, ſobald ſie gekocht werden.

666. Marmelade von Mirabellen. (Marmelade de mirabelles.)

Dieſe Marmelade wird der vorhergehenden gleich behandelt. Man kann aber an Zucker etwas erſparen, weil die Mirabellen bei dem Kochen nicht ganz ſo ſauer werden, als die Reineclauden.

667. Marmelade von Aepfeln. (Marmelade de pommes.)

Alle Gattungen Aepfel laſſen ſich zur Marmelade verwenden; die feineren Sorten geben natürlicherweiſe eine beſſere Waare. Sie werden geviertheilt, um die Kerngehäuſe beſſer herausſchneiden zu können, eben ſo müſſen auch die Stengel und der haarige Kelch abgenommen werden. Dann werden ſie mit einigen Löffeln voll Waſſer in einer Caſſerolle genau bedeckt, langſam gedämpft; man ſchwingt ſie zeitweiſe durcheinander, um das gleichförmige Weichwerden zu erzielen, welches recht bald eintritt; dann werden ſie durch ein Haarſieb geſtrichen, ſo daß nur die feine Schale zurückbleibt. Die Pulpe wird nun in einen Zuckerkeſſel gethan, und unter oft wiederholtem Aufrühren ſo lange gedünſtet, bis ſie die Conſiſtenz eines ziemlich ſteifen Köchels angenommen hat. Während dieſem Vorgange werden auf ein Pfund Aepfel ein halbes Pfund Zucker mit etwas Waſſer zerlaſſen, zum Breitlauf eingekocht, und nun zu der eingedickten Pulpe gegoſſen; nun wird Alles unter immerwährendem Rühren eine Weile verkocht, und wenn ein Tropfen, auf ein kaltes Blech gethan, zu ſulzen anfängt, ſo wird die Marmelade vom Feuer gehoben und nach einigem Auskühlen in glaſirten Gefäßen aufgehoben.

668. Birnen-Marmelade. (Marmelade de poires.)

Dieſe Marmelade wird der vorhergehenden gleich bereitet, mit Rückſicht auf die zu verwendende Frucht, die vollkommen ausgereift, aber ja nicht überreif ſein darf.

669. Marmelade (Eingeſottenes) von Hetſchbeeren (Hagebutten). (Marmelade de gratte-cus.)

Der wilde Roſenſtrauch (rosa canina) trägt Früchte, die unter dem Namen Hetſchebeer oder Hagebutten bekannt ſind.

Dieſelben werden nämlich im Spätherbſte reif, wo ihre rothe Farbe am kräftigſten erſcheint. Sie werden von einander geſchnitten, von ihren ſtarkbehaarten Körnchen ſorgſam befreit, und die fleiſchige Schale mit etwas Waſſer weich gedämpft, ſo daß ſie ſich zwiſchen den Fingern leicht zermalmen läßt, welches über ganz ſchwachem Feuer ſehr bald erfolgt; dann werden ſie durch ein Haarſieb geſtrichen, in einen Zuckerkeſſel gethan, und zu einem ſchwerflüſſigen Muſe unter immerwährendem Rühren eingekocht. Es kommt auf ein Pfund roh gewogene Frucht ein halbes Pfund Zucker, der mit etwas Waſſer aufgelöſt und dann zum Breitlauf eingekocht iſt, hinzu, damit wird es noch ein Paar Minuten lang verkocht und endlich in glaſirten Gefäßen aufbewahrt.

Dieſes Eingeſottene findet, allen übrigen gleich, bei Backwerken ſeine Verwendung; vorzüglich aber mit weißem Wein verdünnt und verkocht, als Sauce zu Schwarzwild; es entſtehet dabei eine Geſchmacksverbindung, die eigenthümlich iſt und ihre Verehrer hat.

XXX. Abſchnitt.

670. Das Aufbewahren der Victualien.

Vor mehreren Jahren hat ein Franzoſe, Herr Appert, eine Abhandlung über das Aufbewahren der Victualien herausgegeben. Nach ſeiner Erfahrung war die Siedhitze der wirkſamſte Theil bei ſeinem Verfahren. Es mußte nämlich die Keimfähigkeit und das belebende Princip der atmoſphäriſchen Luft durch dieſelbe zerſtört werden.

Wie es aber mit neuen Entdeckungen zu gehen pflegt, ſo war es auch hier der Fall; die Methode war zu complicirt und zu koſtſpielig, ſo daß die Gefäße höher zu ſtehen kamen als die aufzubewahrenden Gegenſtände; man mußte Flaſchen von ſtarkem Glaſe mit weiten Halsöffnungen blaſen laſſen, Stöpſeln von feinem Kork, zwei Zoll im Durchmeſſer und drei Zoll Höhe, eiſerne Preßzangen u. dgl. haben. Wenn ſo ein Stöpſel nicht vollkommen luftdicht paßte, ſo war das Aufbewahrte dem Verderben preisgegeben. Viele ſolche Unfälle haben der guten Sache geſchadet, und man hat Vieles unterlaſſen, was auf bequemerem Wege und mit geringeren Auslagen nicht der Fall geweſen wäre. Appert's Verfahren iſt in Kürze folgendes:

Die geeigneten Flaſchen wurden mit den aufzubewahrenden

Subſtanzen zu zwei Drittheilen angefüllt, die paſſenden Stöpſeln, welche in heißem Waſſer eingeweicht wurden, mit einer eigenthümlichen Zange zuſammengepreßt, und mit Gewalt in den Hals der Flaſche gezwängt, mit einem Holz hineingeſchlagen, dann mit Draht überwunden, und in kleine Säcke von grober Leinwand eingebunden, damit, wenn ſolch eine Flaſche beim Kochen zerſprang, die übrigen unbeſchädigt blieben. Dann wurden die Flaſchen in einen Keſſel geſtellt, und dieſer ſo hoch mit Waſſer angefüllt, daß dieſelben über die Hälfte benetzt waren. Nun wurde Feuer unter den Keſſel gemacht, und ſo lange unterhalten, bis das Ganze eine halbe Stunde lang geſotten hatte, dann wurde das Feuer beſeitigt, der Keſſel bedeckt, und das Auskühlen abgewartet. Die Flaſchen wurden alsdann gut abgetrocknet, und die Hälſe in zerlaſſenes Pech, das mit etwas Fett vermengt war, um die Sprödigkeit zu mindern, eingetunkt, um das Eindringen der Luft zu verhindern; dann wurden dieſelben an kühlem Orte aufbewahrt; ſo weit Apperts Methode.

671. Das Aufbewahren von Obers.

Wir wiſſen, daß die atmoſphäriſche Luft alle Vegetation, ſo wie den Prozeß der Zerſtörung und Verwandlung, theils bedingt, theils unterhält. Appert hatte daher ganz richtig geurtheilt, daß nur durch Ausſchließung derſelben das Aufbewahren der Victualien gelingen könne. Nun iſt aber dieſe Ausſchließung auf eine viel leichtere Weiſe zu erlangen. Das Obers wird nämlich in offener Caſſerolle aufgekocht, während dem wird die erſte beſte Flaſche erwärmt und heißgemacht, um dem Zerſpringen vorzubeugen; dann wird das kochende Obers in dieſelbe bis auf einen Daumen breit unter der Mündung gefüllt und nur leicht bedeckt in kochendes Waſſer geſtellt, und eine Viertelſtunde lang gekocht, um die durch das Eingießen mitgeriſſene Luft auszutreiben. Nun wird die Flaſche, nachdem die Mündung gut abgetrocknet worden, feſt verkorkt, und der Hals ſammt dem Stöpſel in fließendes Pech getaucht. Nach dem Auskühlen wird die Flaſche in Fließpapier eingewickelt, um die Einwirkung des Lichtes abzuhalten, und mit dem Halſe nach unten, an einen trockenen kühlen Ort zum Aufbewahren geſtellt. Auf dieſe Weiſe läßt ſich dasſelbe unbeſtimmt lange halten, und gewährt beſonders auf Reiſen manche Annehmlichkeit. Das Umwinden mit Draht iſt nur da nothwendig, wo der Stöpſel vorragend und dem Lockerwerden ausgeſetzt iſt. Das Heraustreiben von innen iſt nicht zu befürchten, ſo lange der Inhalt der Flaſche in gutem Zuſtande iſt, wenn aber eine Zerſetzung eingetreten iſt, ſo ent-

wickeln ſich Gasarten, und die Spannung iſt oft ſo ſtark, daß die Flaſchen, wenn der Stöpſel feſt hält, zerſprengt werden. In ſolchen Fällen, und ſelbſt wenn die Gasarten nur anfangen, ſich zu entwickeln, iſt die aufbewahrte Subſtanz ſchon verdorben. Dieſes Aufbewahren gelingt ebenfalls, wenn man das kalte ungeſottene Obers in Flaſchen füllt, ſelbe dann in kaltes Waſſer ſtellt, dasſelbe in's Kochen bringt, und eine halbe Stunde lang gleichförmig unterhält. Nun wird die Flaſche verkorkt; dieſelbe muß aber ſo voll geweſen ſein, daß der Stöpſel das Obers berührt, dann wird es den vorhergehenden gleich verpicht und aufbewahrt.

672. Aufbewahrtes Rindfleiſch mit Brühe.

Nach der vorher angegebenen Weiſe wird auch mit dem Rindfleiſch verfahren. Dasſelbe wird nämlich auf die gebräuchliche Weiſe mit Waſſer, und einer Beigabe von Grünzeug zur Hälfte, auch etwas darüber, weich gekocht. Da nun große ſtarke Flaſchen mit weiten Hälſen, nebſt großen Stöpſeln (Zuckergläſer taugen nicht) hoch zu ſtehen kommen, und ſehr gebrechlich ſind, ſo läßt man ſich aus weißem Blech niedere aber breite Gefäße verfertigen, und zwar mit etwas gewölbten, angelötheten Deckeln, in welchen eine zwei Zoll große Oeffnung gelaſſen wird. Um dieſe Oeffnung wird eine zwei Meſſerrücken hohe Leiſte oder Hals angelöthet, und darüber ein ganz flacher Deckel gepaßt.

Das Fleiſch wird nun aus der Brühe gehoben, in zwei Finger kleine Stücke getheilt, die Häute und das Fett davon beſeitigt, in das Gefäß eingelegt und die Brühe darüber geſeiht. Um aber die Luft, welche in dem Gefäße enthalten iſt, vollkommen auszutreiben, wird dasſelbe auf dem Sparherd auf eine Stelle gethan, wo es noch eine Viertelſtunde leiſe ſieden kann; es muß aber immer ganz voll gehalten werden. Während dem wird etwas Pech zerlaſſen und mit dem fünften Theil reinem Fett vermengt, ſo daß es ſeine Sprödigkeit verliere. Man probirt es, indem ein Tropfen auf den kleinen flachen Deckel gethan wird, es erkaltet ſogleich, und man ſieht leicht, ob es gehörig hart iſt, und ohne Sprödigkeit gut anklebt. Jetzt wird das Gefäß vom Herde abgenommen, ganz voll gefüllt, der Rand der Mündung gut abgetrocknet, der kleine Deckel darauf gethan, etwas angedrückt, und mit dem Pech umgoſſen; dann beſchwert man den Deckel, damit kein Pech, welches längere Zeit durch die Hitze des Inhalts flüſſig erhalten wird, unter denſelben dringe. Nach dem Auskühlen wird aufs Neue etwas Pech aufge-

goſſen, um den Verſchluß zu ſichern, und dann wird das Gefäß an einem kühlen trockenen Orte aufbewahrt.

Das Auflöthen des kleinen Deckels würde freilich die beſte Verſchließung ſein; dann müßte aber der Koch ſelbſt damit umzugehen wiſſen. Die Hauptſache iſt, daß das Gefäß luftfrei ſei, was nur dann der Fall iſt, wenn der kleine Deckel die Brühe feſt berührt.

Der Einwurf, daß die Beiſchaffung ſolcher blechernen Flaſchen höher zu ſtehen komme, als jener von Glas, iſt nicht zu beſtreiten, indeſſen der Mehrbetrag iſt unbedeutend, hingegen das Gefäß für ewige Zeiten. Dieſe Aufbewahrungsweiſe iſt auf Reiſen, beſonders auf Seereiſen als eine Wohlthat zu betrachten.

673. Kalbfleiſch mit feinem Kräutel.

Als ein ſehr ſchmackhaftes Gericht iſt das Kalbfleiſch mit feinem Kräutel anerkannt. Man nimmt vorzugsweiſe dasſelbe aus dem Schlägel, in zwei Finger breiten und halben Finger dünnen Schnitten, die der Mürbe wegen geklopft werden müſſen. Angenommen, es wird eine halbe Maaßflaſche voll gefüllt, ſo wird ein Pfund Fleiſch ausreichen. Es wird ein feines Kräutchen aus zwei Löffel voll feingeſchnittenen Champignons, die man nach dem Feinſchneiden in einem Tuche auspreßt, einem Löffel voll grüner Peterſilie, eben ſo viel Bertram, einem halben Löffel voll Kerbelkraut und einem Löffel voll Schalotten vorgerichtet, und mit einem Ei kleinen Stück Butter in einer flachen, etwas breiten Caſſerolle auf die heiße Platte des Sparherdes geſetzt. Nachdem es geſchmolzen und vermengt iſt, werden die Kalbsſchnitten mit weißem Pfeffer hinreichend beſtaubt, in dasſelbe gelegt, und drei Minuten lang gedünſtet, dann werden ſie umgewendet, und nach andern drei Minuten in die Flaſche gethan. Auf den Ueberreſt des Kräutels wird ein halber Becher guter Eſſig gethan, aufgekocht und über das Fleiſch gegoſſen, die Flaſche muß vollkommen voll ſein, ſollte noch etwas fehlen, ſo kann man mit etwas kochender Brühe nachhelfen. Die Flaſche (672) wird nun auf die Platte geſtellt, und fünf Minuten lang leiſe gekocht, damit die Luft gänzlich ausgetrieben werde. Nun wird der kleine Deckel, wenn der Rand gut abgetrocknet und die Flaſche ganz voll iſt, darauf gethan, dem vorhergehenden gleich mit Pech übergoſſen, und unter Beſchwerung des Deckels kalt geſtellt. Bei dem Verbrauch wird das Gericht in derſelben Flaſche heiß gemacht, nachdem man natürlich das Pech ſorgſam abgenommen hat.

674. Heiſsgeſottene Hühnel zum Aufbewahren.

Die Hühnel werden jenen (ſ. 149) gleich vorgerichtet, mit Gewürz verſehen, aber ſtatt der Brühe mit Fleiſchſaft (ſ. 2) nebſt dem Eſſig, aber in geringerer Menge genäßt und zur Hälfte weich gekocht, dann werden ſie in die Flaſche gethan und der Saft darüber gegoſſen; es muß ſo angetragen werden, daß die Flaſche (ſ. 672) ganz voll werde, dann wird ſelbe auf den Sparherd geſetzt, und noch fünf Minuten leiſe fortgekocht, um ja alle Luft zu entfernen. Dann wird die Flaſche noch einmal ganz voll gefüllt, der Rand reinlich abgetrocknet, der kleine Deckel aufgeſetzt, niedergepreßt, mit zerlaſſenem Pech umgoſſen und kalt geſtellt.

675. Tauben mit feinem Kräutel aufbewahrt.

Die Tauben mit feinem Kräutel (ſ. 673) werden nur zur Hälfte gedünſtet, dann aber alle abſtehenden Beinchen ausgelöſt, damit ſie ſich beſſer zuſammenlegen laſſen, und ſo in die Flaſche (672) eingelegt, und mit dem Kräutel aufgegoſſen; es muß ſo angetragen werden, daß die Flaſche genau voll wird. Nun werden ſie in der Flaſche noch fünf Minuten lang gekocht, damit alle Luft ausgetrieben werde, dann wird dieſelbe noch einmal ganz voll gefüllt, wenn es auch mit der Brühe geſchehen müßte. Der Rand wird gut abgetrocknet, mit dem kleinen Deckel bedeckt, und mit zerlaſſenem Pech übergoſſen, endlich kalt geſtellt. Merkwürdig bleibt es, daß weiße Eingemachte ſich nicht auf dieſe Weiſe aufbewahren laſſen, ſelbſt Hahnenkämme und Hahnennierchen in der Braiſe wollten mir nicht gerathen.

Das Salz hat die merkwürdige Eigenſchaft, daß es in einer gewiſſen Menge angewandt, die Verweſung abhält, alles eingeſalzene, ſogar Fiſche (Häringe) geben uns den Beweis, da es hingegen in geringer Quantität, wie wir es bei unſern Speiſen anwenden, die Auflöſung befördert. Es iſt daher räthſam, unſere zur Aufbewahrung beſtimmten Speiſen gar nicht zu ſalzen, und erſt bei dem Verzehren dieſe nothwendigſte aller Würzen zu gebrauchen.

676. Aufbewahrte grüne Erbſen.

Dieſe liebliche zarte Frucht läßt ſich nur nach der urſprünglichen Appertſchen Methode aufbewahren. Sie werden nämlich, ſobald die Schoten gepflückt ſind, ausgelöſt, und ohne ſie lang

der Luft auszuſetzen, in weiches, kochendes Waſſer geworfen, und ſobald dasſelbe über ſcharfem Feuer wieder zu kochen anfängt, werden ſie abgeſeiht, in erwärmte Flaſchen bis zum Stöpſel gefüllt, gut verkorkt, in warmes Waſſer geſtellt, und eine Viertelſtunde lang gekocht, dann werden ſie bei Seite geſetzt, und nach einigem Auskühlen, beſonders der Hals gut abgetrocknet, und der Stöpſel bis über den Ring der Flaſche in zerlaſſenes Pech getunkt. Nach dem Erſtarren des Pechs wird das Eintunken wiederholt, um ſich zu verſichern, daß ja keine Luft eindringen kann, dann werden die Flaſchen in Fließpapier eingewickelt, um die Einwirkung der Luft abzuhalten, und an trockenem kalten Orte aufbewahrt.

Das Feſtbinden des Stöpſels mit Spagat oder gar mit Draht iſt vollkommen nutzlos; werden die Flaſchen ſchlecht verſpundet, ſo dringt Luft in dieſelben, oder waren ſie auch noch ſo gut verſpundet, und die Keimfähigkeit nicht hinreichend zerſtört, ſo entwickeln ſich Gasarten, die dann oft die Flaſchen zerſprengen, in ſolchen Fällen iſt der Inhalt immer verdorben; da hingegen bei dem Gelingen der Operation die Frucht ſich unbeſtimmt lange in gutem Zuſtande hält und gar keine Gaſe ſich entwickeln, daher der Stöpſel nicht herausgetrieben wird.

Der Ausdruck, wenn die Operation gelingt, ſetzt voraus, daß dies nicht immer der Fall iſt; leider kann ich dieſes nicht in Abrede ſtellen. Ich habe von Appert ſelbſt behandelte grüne Erbſen, ſo wie Trüffeln in Champagner-Flaſchen bekommen, und in beiden Sendungen fanden ſich Flaſchen, die verdorben waren; allein zum Troſt ſei es geſagt, der Verluſt beträgt kaum zehn Prozent.

Spargel und Blumenkohl aufbewahren, iſt eine mißliche Sache, ich mag den Verſuch nicht einmal anrathen.

677. Paradeisäpfel in Dunſt.

Die Paradeisäpfel, die uns recht angenehme Saucen geben, laſſen ſich recht gut in Dunſt behandelt aufbewahren. Man darf ſie nur aufſchneiden, wenn ſie nämlich vollkommen reif und ſchön roth ſind und den Saft auspreſſen, die fleiſchigen Schalen mit etwas Eſſig und einigen Schalotten bis zum Zerfließen verkochen, und kleine Fläſchchen mit weiten Hälſen damit anfüllen, gut verſtopfen und eine Viertelſtunde in Waſſer kochen laſſen; dann werden die Fläſchchen nach dem Auskühlen abgetrocknet, gut verſtopft, die Hälſe in ſchmelzendes Pech getunkt und an kühlem Orte aufbewahrt. So ein Fläſchchen reicht dann hin, um eine Sauce zu geben. Wollte man ſie in größeren Fla-

ſchen aufbewahren, ſo würde man Verluſt erleiden, weil die Flaſche einmal aufgemacht verbraucht werden muß, indem ſie ſich dann nicht länger halten laſſen.

678. Grüne Fiſolen gedörrt aufbewahrt.

Dieſes angenehme Gemüſe läßt ſich nur in Eſſig gut aufbewahren, allein in ſolchem ſind ſie als Gemüſe nicht anwendbar. Noch ganz jung gepflückt, und ſchichtweiſe mit Salz in ein Gefäß eingelegt, eingeſchwert, laſſen ſich dieſelben an einem kalten Orte halten, allein man muß ſie vor dem Gebrauch zu lange wäſſern, um das viele Salz zu beſeitigen, und dadurch wird ihnen alles Arthafte entzogen, ſo daß ſie, die Form ausgenommen, nichts mehr mit grünen Fiſolen gemein haben. In Flaſchen mit Dampf behandelt, werden ſie größtentheils zu weich, ja ſie zerrinnen zur Hälfte. Nur gedörrt halten ſie ſich gut. Sie werden nämlich nach dem Pflücken von dem kleinen Antheil des Stängels und der laufenden Spitze durchs Abbrechen befreit, und dann der Länge nach etwas ſchief in drei bis vier Stiftchen geſchnitten, ſo daß ſie eine Aehnlichkeit mit ganz kleinen Fiſolen bekommen. Während dem werden ein Paar Maaß weiches Waſſer aufgeſetzt, und wenn es kocht, eine Schüſſel voll ſolcher Fiſolen hinein gethan; ſobald aber das Waſſer über ſcharfem Feuer wieder zu kochen anfängt, werden ſie abgeſeiht, auf große Siebe dünn ausgebreitet, und in warme Kaſten oder über dem ausgekühlten Sparherde unter oftmaligem Umſchwingen ſo ſchnell als möglich bis zum Brechen gedörrt, dann in Papierſäcken an trockenem Orte aufbewahrt. Vor dem Verbrauch werden ſie in ein Paar Maaß lauwarmen Waſſer bei zwei Stunden aufgeweicht, endlich in demſelben Waſſer, mit Beigabe von etwas Salz weich gekocht, und den friſchen Fiſolen gleich bereitet. Sie behalten auf dieſe Weiſe ihre gefällige Farbe, ſind zart, und haben viel von ihrem natürlichen Geſchmack behalten. Auf dieſelbe Weiſe werden auch grüne Erbſen bereitet, ihr Geſchmack ſteht aber den friſchen weit nach, und jene in Flaſchen aufbewahrten ſind ihnen vorzuziehen.

679. Grüne Gurken in Eſſig.

Grüne Gurken jeder Größe laſſen ſich in Eſſig eingelegt gut aufbewahren. Die kleinen aber, die noch nicht, oder doch kaum die Größe eines kleinen Fingers erlangt haben, werden am höchſten geſchätzt. Sie werden friſch gepflückt, am Stängel und an der Spitze ein klein wenig geſtutzt, und mit einer Bürſte

im Waſſer abgebürſtet, um ihnen den Anflug von Wolle, mit der ſie um dieſe Zeit noch bedeckt ſind, abzuſtreifen. Nach dem Auswaſchen werden ſie über Tücher gelegt, um etwas abzutrocknen, dann aber in ſteinerne Töpfe gethan, mit kaltem Eſſig aufgegoſſen, und bedeckt kalt geſtellt. Nach 4 Tagen wird dieſer Eſſig abgegoſſen, mit einem Drittheil friſchem Eſſig vermehrt, bis auf die erſte Menge abgedampft, und kochend heiß wieder über die Gurken gegoſſen. Nach andern vier Tagen wird der Eſſig wieder abgeſeiht, mit der gehörigen Menge Salz, einigen Schalotten, Gurkenkräutel (Kopper), Bertram, am meiſten aber mit dünnblättrig geſchnittenem Kren gewürzt, aufgekocht und über die Gurken gegoſſen. Den andern Tag wird der Eſſig durch Fließpapier filtrirt, die Gurken aber in Zuckergläſer gethan, mit friſchem Kren und etwas ſchwarzem Pfeffer in Körnern gewürzt (die Beigabe von Paprika wird als zu brennend, nicht von einem jeden goutirt) mit dem klaren Eſſig voll gegoſſen, mit Rindsblaſen, die in lauwarmen Waſſer geweicht, mehrmal ausgewaſchen, dann abgetrocknet worden ſind, gut eingebunden, und an kühlem trockenem Orte aufbewahrt. Die geſchätzte härtliche Mürbe wird den Gurken vorzüglich durch die Beigabe von Kren beigebracht; aus Erfahrung kann ich verſichern, daß nach zwölf Monaten ſolche Gurken noch immer feſt und mürbe ſein werden.

680. In Eſſig gelegtes türkiſches Korn (Mais).

Es gibt eine beſondere Art türkiſches Korn, das nur Finger lange Kolben hat, dieſes wird vorzugsweiſe in Eſſig gelegt, und zwar in jener Zeit, wenn die Kölbchen ganz ausgebildet, aber noch in der Milch ſind; ſie werden übrigens den Gurken gleich behandelt.

681. In Eſſig gelegte grüne Fiſolen.

Die friſch gepflückten Fiſolen, die jedoch noch zart ſind, werden etwas geſtutzt, das heißt, der Anſatz von Stängel und die auslaufende Spitze abgebrochen, und (ohne ſie zu ſpalten oder zu ſchneiden) ausgewaſchen, abgetrocknet, in ſteinerne Töpfe gethan, mit Eſſig begoſſen, und ganz nach den vorhergehenden Gurken behandelt.

682. In Eſſig gelegte venetianiſche Zwiebelchen.

Die nußkleinen Zwiebelchen werden abgeſchält, nämlich das oberſte Häutchen abgelöſt, den Anſatz der Wurzelchen ab-

geſtutzt, aber nur ſo wenig, daß die übrigen Schalen nicht abfallen können. Nun werden ſie in kochendes Waſſer geworfen, und ſobald dasſelbe wieder zu kochen anfängt, ſogleich abgeſeiht. Dann werden ſie mit ſtarkem Eſſig begoſſen. Nach vier Tagen wird der Eſſig abgeſeiht, mit dem dritten Theil friſchem Eſſig vermehrt, langſam auf die erſte Menge abgedampft, und nach einigem Auskühlen wieder über die Zwiebel gegoſſen, nach vier andern Tagen wird der Eſſig wieder abgeſeiht, mit Salz, ganzem Pfeffer, etwas Paprika und dünnblättrig geſchnittenem Kren reichlich gewürzt, aufgekocht, und nach dem Auskühlen wieder über die Zwiebeln gegoſſen. Endlich den nächſten Tag wird der Eſſig durch Fließpapier filtrirt, die Zwiebeln in Gläſer gethan, mit etwas ſchwarzem Pfeffer in Körnern, Paprika und Kren belegt, mit dem filtrirten Eſſig begoſſen, mit gereinigter Ochſenblaſe feſt verbunden, und an trockenem kaltem Orte aufbewahrt.

683. In Eſſig gelegte gemiſchte Früchte.

Dieſer Imbiß iſt eine Zuſammenſetzung des Vorhergehenden. Man gibt eine gewiſſe Menge von jeden in das Gurkenglas, und pflegt auch noch Nuß kleine Röschen von Blumenkohl beizugeben. (Der Blumenkohl wird den Zwiebelchen gleich bereitet.) Die Gläſer werden von der Größe gewählt, daß ihr Inhalt gerade einen Teller voll ausmacht, weil, wenn das Glas einmal aufgemacht iſt, der Eſſig bald abſteht, und die Frucht verdirbt.

684. In Eſſig gelegte Champignons.

Es werden ganz kleine, junge und feſte, noch unaufgeſchloſſene Champignons ausgewählt, der Stängel wird nahe an dem Hütchen abgeſchnitten; dann werden dieſelben ſorgſam gewaſchen, und in ſtarkem Eſſig einen Augenblick aufgekocht und bei Seite geſetzt. Nach dem Auskühlen wird der Eſſig abgegoſſen, mit noch einmal ſo viel friſchem Eſſig vermehrt, auf die erſte Menge abgedampft, hinreichend geſalzen, und durch Fließpapier filtrirt. Die Champignons werden nun lagweiſe in kleine Zuckergläſer gethan, eine jede Lage mit einigen Körnern ſchwarzem Pfeffer, etwas dünnblättrig geſchnittenem Kren, und etwas klein gebrochener Paprika gewürzt, die Gläſer mit dem filtrirten Eſſig angefüllt, mit gereinigten Rindsblaſen feſt verbunden, und den vorhergehenden gleich an kühlem trockenem Orte aufbewahrt.

685. Das Rindfleiſch in der Salzlacke.

Die Irländer und Engländer treiben einen großen Handel mit eingeſalzenem Rindfleiſch, das ſich unter den wärmeren Himmelsſtrichen achtzehn Monate und darüber halten muß, wie es der Markt in Oſtindien bethätigt. Das Verfahren wird nach gegebenen Geſetzen kunſtmäßig betrieben, indem man verſchiedene Salzarten anwendet, wozu das portugieſiſche gekrauſte in gewiſſen Verhältniſſen als das vorzüglichſte und nothwendigſte gehalten wird.

Wir ſind nicht in dem Falle unſere Induſtrie auf dieſem Felde ausbreiten zu können, aber unſere häuslichen Verhältniſſe laden uns ein, die Erfahrung Anderer zu benützen. Das Hamburger geräucherte Fleiſch und die weſtphäliſchen Schinken ſind bedeutende Empfehlungen. Die Hauptſache iſt das geeignete Fleiſch. Dort iſt es ein Geſetz, daß nur fünf- bis ſechsjährige Ochſen geſchlachtet werden dürfen, weil das Rind in dieſen Jahren als vollkommen ausgebildet erachtet wird.

Dann ſind das vollſtändigſte Ausbluten und gehöriges Auskühlen geſetzliche Bedingniſſe. Wir finden in dem reinen Steinſalz einigen Erſatz für das portugieſiſche, das bei uns nicht zu haben iſt, weil das Steinſalz bedeutend ſchärfer iſt, als unſer Kochſalz; endlich, weil der Hausbedarf nicht für das ganze Jahr zu dauern hat, da wir denſelben im Herbſte und Frühjahr bereiten. Man verfährt auf folgende Weiſe: Das Fleiſch von einem, höchſtens zwei Tage vorher geſchlachteten, gut genährten Ochſen, wird in Stücke von ſechs, höchſtens acht Pfund geſchnitten, und von Fett und Flechſen, ſelbſt den Knochen befreit. Auf einen Zentner desſelben werden zwölf Pfund Koch- und ſechs Pfund Steinſalz, fein gepulvert und mit zwei Loth Salpeter gemengt, vorgerichtet. Nun werden die Stücke an allen Seiten und Enden mit dieſem Gemiſch ſtark eingerieben; bei dem Einreiben muß man ſtarke Handſchuhe anlegen, weil die Hand das Eindringen der Schärfe nicht aushalten würde. Die Arbeit geſchieht am ſchicklichſten in einem Troge, worin man die Stücke, ſo wie ſie eingerieben ſind, bei Seite ſchieben kann. Wenn das Fleiſch ganz eingerieben iſt, ſo wird die Arbeit wieder von vorne angefangen, und dieſes ſo oft wiederholt, bis nur ein kleiner Reſt Salz übrig bleibt. Dann wird das Fleiſch in ein angemeſſenes Faß von hartem Holz, deſſen Boden einen halben Finger dick mit dem Salze beſtreut wird, feſt an einander gelegt, und im Fall, als noch etwas Salz übrig iſt, eine jede Lage noch beſtreut, ſo daß dasſelbe ganz verwendet wird. Nun wird die Oberfläche mit einem Deckel be-

deckt, und mit einem Steine beſchwert; in dieſem Zuſtande bleibt es an einem kühlen, luftigen aber dunkeln Orte vierzehn Tage ſtehen. Das Salz hat während dem dem Fleiſche alle Flüſſigkeit entzogen, und bildet eine Salzlake. Nach dieſer Zeit wird das Fleiſch aus der Salzlake gehoben, und dieſe in einer Caſſerolle aufgekocht. Während dem wird das Faß gereinigt, das Fleiſch auf's Neue mit zwei Pfund Salz beſtaubt, und wieder gedrängt in das Faß eingelegt, ſo daß es eine ebene Oberfläche bekommt. Die Salzlake iſt derweilen in's Kochen gerathen; ſie ſchäumt ſtark auf, das aufgelöſte Blut und Eiweiß ſtocken bei der Siedhitze, und bilden einen Schaum, der abgenommen werden muß. Nach einigem Verkochen wird dieſelbe durchgeſeiht und kaltgeſtellt. Nach dem völligen Auskühlen wird ſie auf's Neue auf das Fleiſch gegoſſen, dieſes an einen kalten trockenen Ort geſtellt, bedeckt und beſchwert, und ſo bleibt es dann. Die Zunge wird zugleich mit dem Fleiſche eingeböſelt.

686. Eingeſalzenes Schweinfleiſch.

Da wir das Schweinfleiſch nicht als Bökelfleiſch*), ſondern als Selchfleiſch genießen, und es daher nicht Noth thut, daß es ſich ſo lange in der Salzlake hält, ſo behandeln wir es zwar auf dieſelbe Weiſe, nehmen aber weniger Salz, ſo z. B. auf einen Zentner fünfzehn Pfund Salz und zwei Loth Salpeter. Da man aber das Schweinfleiſch nicht von den Knochen abnehmen kann, ſo muß das Einreiben beſonders bei dieſem ſtark geſchehen. In das zum Einreiben beſtimmte Salz gibt man gerne ein Paar Zehen Knoblauch, der fein zerrieben, und nebſt zwei Löffel voll geſtoßenen Coriander in dasſelbe gemengt wird. War das Fleiſch jung und in kleinern Stücken, ſo reichen vierzehn Tage hin, um es in den Rauchfang hängen zu können; die Schinken werden aber vier Wochen in der Salzlake gehalten.

687. Das Räuchern.

Wenn uns die Irländer, Engländer und Holländer das Einſalzen lehren, ſo können uns die Hamburger im Räuchern unterweiſen, denn das Hamburger Fleiſch und die weſtphäliſchen Schinken ſind weltberühmt. Wie es aber bei ſo vielen Eigenthümlichkeiten der Fall iſt, die Localität und veranlaſſende Nebenumſtände bringen hervor, was die Kunſt allein nicht zu erzielen vermag; übrigens iſt der Ausdruck Kunſt hier gar nicht an ſeinem Platze, weil Einſalzen und Räuchern höchſt einfache

*) Von Wilhelm Bökel, der es im Jahre 1347 erfand, ſo genannt.

Arbeiten ſind, die ſogar durch Geſetze geregelt werden, weil dieſer Handel dem Lande Vortheil bringt.

Die Vortrefflichkeit des Hamburger Fleiſches beruht auf folgenden drei Bedingungen: Jütländiſche, fette (nicht gemäſtete) Ochſen in einem Alter von fünf bis ſechs Jahren, engliſches Salz zum Einreiben und kaltes Räuchern. Eben ſo verhält es ſich mit den weſtphäliſchen Schinken, denn die Weſtphalen erziehen eine eigene Art Schweine, die ſich beſonders zu dieſem Zwecke eignen.

Wir können aber dennoch ſehr ſchmackhaftes Fleiſch produziren, wenn wir uns nur die Sorge und Aufmerkſamkeit nicht verdrießen laſſen. Unſer ungariſches Hornvieh liefert vortreffliches Fleiſch, unſere Schweine, beſonders böhmiſche, ſind aller Ehren werth, und die Prager Schinken ſind ſehr berühmt. Es handelt ſich denn nur um das Räuchern, das eine eigene Localität verlangt, die wir im Allgemeinen noch nicht beſitzen; wenigſtens iſt es mir noch nicht bekannt. Die Hamburger haben ihre Kamine in Kellern, und ihre Rauchkammer im vierten Stockwerke, können alſo mit kaltem Rauch räuchern, was für Private in der Stadt nicht ausführbar iſt. Auf dem Lande iſt es aber möglich, wenigſtens Rauchkammern anzubringen, und wenn das Feuer nur ſchwach gehalten wird, welches, um Rauch zu erzeugen, auch nicht anders Noth thut; ſo könnte man auch gut räuchern. In Hamburg erzeugt man den Rauch aus hartem Holz, wir können ihn aus Wachholder ziehen, es kommt nur darauf an, daß ſich viel Holzſäure entwickle.

688. Aufbewahrtes Fleiſch mittelſt Zucker.

Der Zucker hat die merkwürdige Eigenſchaft, das Fleiſch eine geraume Zeit hindurch vor Zerſetzung zu bewahren, beſonders, wenn man den Zutritt der Luft abhält. Das friſch geſchlachtete, und gerade erſt ausgekühlte Fleiſch wird in Hand kleine Stücke zerſchnitten, mit feinem Zucker auf allen Seiten beſtaubt, und in Zuckergläſer recht dicht eingelegt, ſo daß keine leeren Räume dazwiſchen bleiben; das Glas wird ganz voll gefüllt, mit gereinigter doppelt gelegter Blaſe verbunden, und an einem kühlen trockenen Orte aufbewahrt. Ein Loth Zucker reicht hin, zwei Pfund Fleiſch zu beſtauben. Bei der Verwendung wird das Fleiſch rein ausgewaſchen, und gewährt das Angenehme, daß es den Geſchmack des ganz friſchen Fleiſches behält.

689. Das Aufbewahren des Fleiſches mittelſt Kohlenſtaub.

Die der Fäulniß widerſtehende Eigenſchaft der Kohle wird immer mehr bekannt und bethätigt, daher es zu hoffen ſteht, daß wir dies für techniſche Zwecke mehr auszubeuten lernen werden. Was ich hier anführen werde, ſoll nur einen Beleg für die Möglichkeit einer beſſern Benützung andeuten. Ich habe an dem heißeſten Tage im Juni ein Stück Rindfleiſch ſorgſam in Kohlenſtaub eingehüllt, und es ohne alle andere Vorkehrung der warmen Luft preis gegeben, mit der einzigen Vorſorge, es die erſten vier Wochen alle zwei Tage umzuwenden, und die Stelle zu wechſeln; nach dieſer Zeit war es ganz trocken, ohne eine Spur von irgend einem Geruche; auch war es von keiner Fliege oder ſonſt einem Inſekte verunreinigt. Zu Ende October hab ich es einen halben Tag in's Waſſer gelegt, damit es aufquelle, dann die ſchwarze Rinde mit einem ſcharfen Meſſer abbalbirt, und dasſelbe endlich weich gekocht. Das Fleiſch war roth, von verwittertem, aber dem Bökelfleiſch ähnlichen Geſchmack, ſo auch die Brühe, aber beides gut zu genießen. Unſteter Aufenthalt und anderweitige Geſchäfte haben mich abgehalten, dieſen Verſuch in geſchloſſenen Gefäßen vorzunehmen; vielleicht läßt ſich's erreichen, daß das Fleiſch den angenehmen friſchen Geſchmack behalte.

690. Geſalzene Butter.

Länder, die überſeeiſchen Handel treiben, müſſen auf Mittel denken, die Lebensmittel auf der Reiſe ſo lange als möglich genießbar und ſchmackhaft zu erhalten, und die Regierungen finden Veranlaſſung, hierüber Geſetze zu erlaſſen, wie dieſes in England und Holland der Fall iſt. Dieſe betriebſamen Völker halten alles für wichtig, was ſich zu einer Waare umſtalten läßt, und ſo trifft man irländiſche Butter in Portugal, Spanien und ſogar in Indien. Die Sache iſt ebenfalls einfach und leicht ausführbar; ſie erfordert weiter nichts als verſtändige Aufmerkſamkeit.

Die Butter iſt nur im Frühjahre und im Sommer hindurch bei grüner Fütterung zum Einſalzen zu gebrauchen. Es darf aber nicht auf's Gerathewohl geſchehen; erſtlich muß dieſelbe friſch gerührt (geſchlagen) ſein, und in mehreren Wäſſern gewaſchen werden, um die anklebende und eingeſchloſſene Milch gänzlich zu entfernen. Zum Einſalzen wird das reinſte Stein-

ſalz angewendet. Die Menge läßt ſich nicht genau angeben, wird aber leicht durch den Geſchmack beſtimmt, da man im Verhältniß zu andern geſalzenen Speiſen dieſen ſtark geſalzen finden muß. Um bei dem Einſalzen die Haut der Hände nicht preiszugeben, und auch, um die Butter durch die Wärme der Hand nicht zu weich zu erhalten, geſchieht dasſelbe auf der Tafel mit einem Walker. Es wird nämlich die Butter mit dem feingeſtoßenen Salze beſtreut und mit dem Walker auseinander getrieben, dann mit einer Holzſpachtel zuſammen- und übergelegt, dann wieder ausgetrieben, und ſo das Beſtauben und die Arbeit wiederholt, bis das Salz gänzlich von der Butter verſchluckt iſt; der Gaumen gibt dann an, ob ſie hinreichend geſalzen ſei. Nun wird der Boden des Gefäßes (für den Hausbedarf nimmt man vorzugsweiſe ſteinerne Töpfe), in welches ſie eingelegt werden ſoll, mit Salz beſtaubt, dieſelbe hineingethan, und die Oberfläche geglättet. Man muß darauf ſehen, daß keine Luft eingeſchloſſen werde; da es nun aber ſchwer oder ſelten geſchehen kann, daß man ſo viel Butter auf einmal ausrühren kann, um ein bedeutendes Gefäß auf einmal vollmachen zu können, ſo wird die Oberfläche des Eingelegten einſtweilen mit ſtarkgeſalzenem Waſſer übergoſſen, welches bei dem nächſten Einlegen wieder abgegoſſen wird. Nun werden die Töpfe an einen kühlen Ort geſtellt, mit ſtarkem Salzwaſſer übergoſſen, und mit runden Bretchen überdeckt. Bei dem Verbrauch wird immer nur die obere Schichte gleichförmig abgenommen, damit die Oberfläche der Butter ſtets unter dem Waſſer bleibe. Zur Verſendung muß dieſelbe in harte Fäſſer eingeſchlagen, die letzte Lage mit Salz belegt, und wenn das Faß geſchloſſen iſt, der Deckel oder Boden angebohrt, und ſo viel geſalzenes Waſſer nachgefüllt werden, als noch hineinzugehen vermag. Bei dem Verbrauch wird das allenfalls zu viele Salz durch Auswaſchen in friſchem Waſſer beſeitigt, doch ganz entſalzen läßt ſie ſich nicht.

In den weſtlichen und ſüdlichen Ländern, als: Holland, England, Belgien, Frankreich, Spanien und Portugal und ſo vielen andern, auch in Norddeutſchland, wird dieſelbe nur in dieſer Geſtalt verwendet, da man daſelbſt von unſerm Schmalz keinen Gebrauch macht.

691. Süße Butter.

Die friſch gerührte Butter gilt im Allgemeinen für ſüße Butter, ſie wird aber von Obers geſchlagen, das der größeren Ausbeute wegen bis zum Anſäuern über der Milch gelaſ-

ſen wird, wodurch dieſelbe nothwendigerweiſe an ihrer Lieblichkeit verliert. Zum Genuß als Imbiß bei einer Tafel wird ſie jetzt aus ſüßem, von der Abends vorher gemolkenen Milch abgenommenem Obers bereitet. Eine halbe Maß, wenn dasſelbe ſtark (dick) war, reicht hin, ſo viel Butter zu bekommen, als man ſchicklicherweiſe auf einen Teller zu geben pflegt.

Um ſolche Butter zu erzeugen, hat man eine eigene Vorrichtung erfunden, nämlich ein gläſernes Gefäß, in welches eine kleine Walze geſtellt wird, die mit Flügeln verſehen iſt, und die durch ein Getriebe in Bewegung geſetzt wird. In Ermanglung einer ſolchen Vorrichtung leiſtet die erſte beſte Flaſche dieſelben Dienſte, nur koſtet es um einige Minuten längere Arbeit. Man gibt nämlich das aus dem Milchkeller kommende Obers in die Flaſche, und ſtellt ſie in lauwarmes Waſſer, bis das Obers dieſelbe Temperatur angenommen hat; nun wird die zugeſpundete Flaſche lebhaft geſchüttelt; in der erſten Zeit muß der Stöpſel einige Mal abgenommen werden, um die Luft auszulaſſen, dann wird aber gleichförmig fortgeſchüttelt, bis die Butter gebildet iſt, welches in zwanzig Minuten zu geſchehen pflegt; ſie ſondert ſich zuerſt in Griesform, dann bilden ſich die Körnchen zu immer größern, endlich in Ei große Stücke, dann wird die Milch abgegoſſen, und die Butter auf einen Teller aus der Flaſche geſchnellt, welches, weil ſie noch recht weich iſt, leicht geſchieht. Nun wird ſie durch ein geſchicktes Schwingen und Ueberwerfen von der noch enthaltenen Milch befreit, und in gefällige Form gebracht, ohne ſie mit der Hand zu berühren, was ſie ſchon allein empfehlen würde, allein ihr ſüßer angenehmer Geſchmack empfiehlt ſie noch insbeſondere.

692. Rindſchmalz.

Eine ſehr gebräuchliche Aufbewahrungsart der Butter iſt deren Umgeſtaltung in Schmalz. In großen Meiereien geſchieht ſolches durch Kochen derſelben in großen kupfernen Keſſeln an offenem Feuer, bis alle Feuchtigkeit verdampft iſt, und dieſelbe durchſichtig und klar wird. Um jedoch dem zu langen Kochen, welches das Schmalz ſchwächt, vorzubeugen, wird etwas Gries beigegeben, der die Feuchtigkeit einſaugt, und eben dadurch das Kochen abkürzt. Wenn das Schmalz klar geworden, nachdem die Keſſel vom Feuer gerückt ſind, wird dasſelbe in große Behälter von dem Satze abgegoſſen; nach einigen Tagen iſt dasſelbe geſtockt, und es hat ſich ein Theil als Schmalzöl in der Mitte abgeſondert, dieſes als der

feinſte Beſtandtheil, muß wieder in das übrige Schmalz verrührt werden; dann wird es in kleinere Gefäße, die ſogenannten Schmalzdöſen eingeſchlagen und als Kaufmannsgut verſendet.

Im Kleinen iſt eine vorzüglichere Weiſe, ſich das Schmalz zu bereiten, folgende: Man gibt die Butter in Töpſe von ſchmalen Böden, und ſtellt ſolche an Stellen des Sparherdes, die nicht heißer ſind, als daß man die Hand auf denſelben halten kann, die Töpfe werden bedeckt, um den Staub entfernt zu halten, und nach vier bis fünf Stunden iſt die Butter kryſtallklar geworden, und kann ſogleich von dem Bodenſatz bis auf den letzten Tropfen abgegoſſen werden. Auf dieſe Weiſe wird das Schmalz kräftiger erhalten, und eine jede Gefahr des Ueberaufens und ſonſtiger größerer Unfälle vorgebeugt.

693. Das Aufbewahren der Eier.

Viele Arten, die Eier aufzubewahren, ſind in Gebrauch, als: ſelbe mit Firniß zu beſtreichen, in Aſche zu legen, in luftleeren Räumen zu halten ꝛc., haben ſich auch mehr oder minder als gut erwieſen, aber keine auf eine ſo ſichere und billige Weiſe, als jene mit ungelöſchtem Kalk. Es müſſen, wie natürlich, friſch gelegte Eier mit unbeſchädigter Schale genommen werden. Da man ſich keine große Menge friſch gelegter Eier auf einmal verſchaffen kann, ſo legt man nur ſo viele, als gerade vorhanden ſind, behutſam in ein Gefäß, und übergießt ſie mit Waſſer, in welchem etwas Kalk aufgelöſt iſt. In Gegenden, wo man nicht immer friſch gebrannten Kalk haben kann, wird ein Stück desſelben mit friſchem Waſſer ſo lange geſpritzt, bis derſelbe zu feinem Staub zerfallen iſt; dieſer wird nun in Flaſchen gethan, und ſorgſam verſtopft aufbewahrt; auf zwei Maß Waſſer reicht ein Eßlöffel voll von dieſem Staubkalk hin, um es kalkhältig zu machen. Man legt nun immer friſche Eier zu, mit der Vorſicht, daß die Schalen nicht brechen, und daß das Kalkwaſſer immer wenigſtens einen Finger hoch dieſelben überſpüle; auch muß das Gefäß an einem kühlen Orte ſtehen. Nach einem Jahre iſt das Waſſer in jenen Gefäßen, die ſchon voll waren, und wo man kein Waſſer nachgegoſſen hat, völlig vertrocknet, die Eier mit einer feinen Kruſte von kohlenſaurem Kalk überzogen, und dieſelben noch ſo voll und unverändert, wie man ſie eingelegt hat.

XXXI. Abſchnitt.

Andeutungen zur Auswahl der Victualien beim Einkaufe.

Die beſte Zubereitung unſerer Nahrungsmittel wird uns unbefriedigt laſſen, wenn wir nicht eine richtige Wahl in den zu behandelnden Gegenſtänden zu treffen wiſſen. Leider, daß ſich die nothwendigen Kennzeichen ſo unvollkommen beſchreiben laſſen, und größtentheils nur auf den geübten Blick, Geruch und das Gefühl beruhen. Unſere Beihilfe zur Erlangung dieſes Wiſſens beſteht darin, daß wir die Aufmerkſamkeit des Anfängers dorthin leiten, wo dieſes ſich am ſchnellſten wahrnehmen und erwerben läßt; übrigens belehrt am beſten viel aufmerkſames Beſehen, Betaſten, Goutiren und Vergleichen. Beiſpiele hievon geben uns viele tüchtige Kunſtkenner (in unſerm Fall: Feinſchmecker), die kaum Meſſer und Gabel gehörig zu führen, aber gleichwohl richtig zu urtheilen wiſſen, weil ſie dem zu Genießenden große Aufmerkſamkeit widmen. Wir haben zwar im Verlaufe des Werkchens ſchon vieles hierauf Bezügliches angedeutet, und fahren fort, das was ſich bei Bereitungen der Speiſen nicht alles ſagen ließ, hier zu ergänzen.

694. Von den Fleiſchgattungen.

Das Rindfleiſch gibt bekannterweiſe eine leicht verdauliche, gutnährende, und ſelbſt bei täglich wiederholtem Genuſſe nicht widerſtehende Speiſe, was bei andern Fleiſchgattungen nicht der Fall zu ſein pflegt. Die Kunſt ſchreitet dann ein, um möglichſt große Mannigfaltigkeit in der Nahrung zu ſchaffen, und das Vergnügen des Eſſens zu erhöhen; denn ohne Luſt wäre das Eſſen ein trauriges Geſchäft. Dieſem Einſchreiten verdanken wir eine große Menge Recepte, um auf die vielfältigſte Weiſe den Gaumen zu ergötzen. Man würde ſich aber ſehr irren, ein beſtimmtes Stück Fleiſch für eine jede Bereitungsweiſe geeignet zu finden, worauf wir vorzüglich aufmerkſam machen zu müſſen glauben. Der äußere Theil des Schenkels bei dem Rind, obgleich das beſte Siedfleiſch, als Roſtbraten behandelt, würde ein ſchlechtes Gericht geben; der Lungenbraten, als Braten oder als Beefſteak ſo köſtlich, iſt geſotten kaum zu genießen, und gibt überdies die ſchwächſte Brühe, und ſo iſt es mit vielen andern. In Hauptſtädten iſt man in Bezug auf ſolche Wahl vollkommen à son aise, nicht ſo in Provinzialſtädten, wo man dem

Fleiſcher die Muskel *) mit dem Finger bezeichnen muß, die man zu haben wünſcht, und ſich ſehr glücklich ſchätzt, wenn Willfährigkeit von ſeiner Seite vorgefunden wird. Das ſogenannte Tafelſtück (Schwanzel), die Außenſeite des Schenkels bildend, und aus mehreren Muskeln beſtehend, gibt, wie ſchon geſagt, das ſaftigſte, mürbeſte und ſchmackhafteſte Siedfleiſch und die beſte Brühe. Da es vom Kreuzbein bis zum Knie die Außenſeite bildet, und man nicht immer in dem Falle iſt, dieſe ganze Maſſe zu verwenden, ſo muß man trachten, wenigſtens einen Theil, beſonders den obern, zu bekommen.

Die innere Hälfte des Schenkels, die ſogenannte Schale, vom Schlußbeine bis an das Knie reichend, und wieder aus mehreren Muskeln beſtehend, gibt eine gute Brühe, iſt als Siedfleiſch ſchmackhaft und mürbe, aber trocken, daher mehr zum Dämpfen geeignet, bei welcher Bereitungsart viel Speck durch dasſelbe gezogen wird, um deſſen Saftloſigkeit zu begegnen.

Nun kommt die ſogenannte Beiried, nämlich die Lende, ein Stück feinfädiger Textur, ſaftig und mürbe; man benützt es zwar zum Sieden, gedämpft iſt es aber vorzüglicher.

Unter der Lende läuft, ſtark in Fett eingehüllt, der ſogenannte Lungenbraten (viereckiger Lendenmuskel), von lockerer Textur, geſpickt und gebraten, oder als Rindſchnitten (Beefſteak) ganz vorzüglich.

Es wäre gewagt, eine andere Bereitungsweiſe mit demſelben vorzunehmen. Selbſt eine mürbe Paſtete von Lungenbraten verſpricht mehr, als ſie leiſtet, weil der Muskel vorher gedämpft werden muß, und in dieſer Geſtalt den Erſtgenannten nachſteht.

Jetzt kommt der Roſtbraten (Rückenmuskel); die beſte Bereitung desſelben iſt durch deſſen Benennung angegeben. Man dämpft oder ſiedet ſogar dieſen Muskel, aber in größern Stücken. Das Fleiſch iſt mürbe und ſaftig, daher ſchmackhaft, die Brühe iſt aber ſchwach.

Die Schulter beſteht aus dem Strecker, Zuzieher und mehreren andern Muskeln, die ohne Unterſchied als Siedfleiſch verwendet werden; das Fleiſch der Schulter iſt mürbe, feinfädig, ſaftig, läßt aber beim Tranſchiren keine ſchönen Schnitte zu; die Brühe iſt in der Regel ſchwach.

Der Bruſtkern (Bruſtmuskel) iſt ſeiner vielen Knochen halber von geringer Ausbeute, aber des mit Fett unterwachſe-

*) Unter Muskeln verſteht man kleinere oder größere längliche Fleiſchbündel, welche durch ihre Zuſammenziehungs-Fähigkeit die Bewegungen des Körpers hervorbringen.

nen Fleiſches wegen ſehr ſchmackhaft. Die Brühe iſt ſchwach gibt aber während dem Sieden viel gutes Fett, das mit Verſtand angewendet, einigen Erſatz für die vielen mitgekauften Knochen leiſtet.

Der Hals und das Bauchfleiſch iſt das Werthloſeſte am Rinde, obgleich das letztere ſaftig und ſchmackhaft iſt; dieſes wird in der Regel für arme Leute ausgehauen und ohne Zuwage verabreicht, der Hals aber zu Würſten verwendet.

Das Fleiſch muß abliegen (mürbeliegen), bevor es verwendet wird, weil friſchgeſchlachtet dasſelbe unausſtehlich zähe iſt. Die Fleiſcher laſſen es zwar ein Paar Tage vor dem Aushauen auskühlen, allein dieſes reicht nicht aus, und man thut daher wohl, dieſes Abliegen ſo viel als möglich zu verlängern, nur muß es an feuchten und mäßig luftigen, kühlen Orten geſchehen, weil es ſonſt austrocknen und einen verwitterten Geſchmack annehmen würde. Das am Eiſe aufbewahrte Fleiſch läßt ſich zwar lange halten, wird aber roth, ohne dadurch an Geſchmack zu verlieren; es ſpricht weniger an, und die Meiſten, welche die Urſache nicht kennen, tragen Bedenken, davon zu genießen.

Die wenigen Kennzeichen des rohen guten Rindfleiſches ſind eine rothbraune friſche Farbe, ein dem Drucke des Fingers ſprödes Widerſtehen, ein zwar ſchwacher, aber eigenthümlicher, nicht unangenehmer Geruch, und endlich Faſern, welche wahrnehmbar mit lichtgelbem, bei jungen Thieren weißem Fett unterwachſen ſind. Bei alten Thieren iſt die Farbe dunkler und die Faſer gröber. Dieſes iſt leider alles, was uns die Erfahrung an die Hand gibt; doch vor Allem muß man ſich hüten vor zu altem, wie vor zu jungem Fleiſche. Das erſte gibt Gerichte von einer unüberwindlichen Zähigkeit, das zweite von Mangel an Geſchmack. In England beſteht ſogar ein Geſetz, das verbietet, das Rind vor dem vierten Jahre zu ſchlachten. Die allgemeine Abneigung vor Kuhfleiſch gründet ſich auf die Erfahrung, daß die tragbaren Kühe, erſt wenn dieſelben aufhören, nutzbar zu ſein, geſchlachtet werden, was ein Alter von 12 bis 14 Jahren vorausſetzt, daher ſchlechtes Fleiſch zu erwarten iſt. Das Fleiſch von gebrauchten Stieren iſt das werthloſeſte; die Oekonomen mäſten ſolche Thiere, und die Fleiſcher ſchätzen nur das Fett (Unſchlitt), das Fleiſch wird größtentheils zu Würſten verwendet.

Das Kalbfleiſch ſoll eine weißröthliche Farbe haben, und mit weißem Fett unterwachſen ſein. Es muß darauf geſehen werden, daß das Thier nicht zu jung war, was an den Gliedmaßen leicht zu bemerken iſt; ſo auch, daß es gut genährt worden, was ſich an den vollen ſtrotzenden Muskeln wahrneh-

men läßt. Ein großes Kalb kann ein zartes Fleiſch geben, ein kleines aber gibt immer ein ſchlaffes, geſchmackloſes.

So verhält es ſich mit dem Lamme und Spanferkel; beide haben ein weißes, ſehr zartes Fleiſch, aber immer nur bei guter Nahrung und in einem beſtimmten Alter, nämlich zwiſchen drei und vier Wochen. Sie müſſen Fett angeſetzt haben, weil dies in ihrer Natur liegt; denn die Muttermilch nährt gut, und erzeugt Fett. Ein mageres Spanferkel iſt gar nicht zu verwenden, weil es wahrſcheinlich krank, oder noch nicht im normalen Zuſtande iſt. Das Schaffleiſch iſt braun von Farbe, und mit ſehr weißem harten Fett unterwachſen. Das von Schöpſen (verſchnittene Hämmel), wenn es von guter Beſchaffenheit iſt, gibt köſtliche Speiſen von leichter Verdauung; nicht ſo die Mutterſchafe oder Widder. Leider haben wir auch hierin ſo wenig Kennzeichen, um glücklich zu wählen; ein zart ſprödes Weichen der Faſer unter dem Drucke des Fingers deutet auf gute Qualität.

Alles Vorhergeſagte bezieht ſich auch auf das Schweinefleiſch. Die weißröthliche Farbe hat es mit dem Kalbfleiſch gemein, die Faſer iſt jedoch ſtraffer und ſtark mit weißem Fett unterwachſen.

Es kommt oft vor, daß dasſelbe mit Linſen kleinen Drüschen (Finnen) unterwachſen iſt; dieſes iſt das Zeichen eines krankhaften Zuſtandes. Obgleich es unrichtig iſt, daß ein ſolches Fleiſch anſteckend ſei (die Siedhitze zerſtört jede Art Krankheitsſtoff; man hat Beiſpiele, daß das Fleiſch von wüthenden Schweinen ohne Nachtheil genoſſen wurde), ſo iſt es dennoch Ekel erregend, und hierin mag die Fähigkeit der Anſteckung liegen, daher eine Verwendung desſelben auf keine Weiſe zu geſtatten.

695. Vom Geflügel.

Bei dem Geflügel ſind die Unterſcheidungszeichen zwiſchen alt und jung leichter wahrnehmbar, da man den ganzen Körper zwiſchen den Händen nach Belieben drehen und wenden kann. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß hier nicht von dem Jüngſten und Aelteſten die Rede ſein kann, da ihre verſchiedene Größe augenfällig iſt, aber das vollgewachſene noch unfruchtbare von dem ſchon tragenden Huhne zu unterſcheiden, braucht einige Uebung. Die jungen haben nämlich einen weicheren Schnabel, dickere weniger glatt geſchuppte Füße, und einen nur ganz kleinen Anſatz von der fünften Klaue (Zehe), bei den ungerupften jungen ſind die Schwungfedern ſpitz zulaufend, bei den alten

abgerundet; je auffallender dieſe Unterſchiede erſcheinen, deſto gröſser iſt der Zwiſchenraum im Alter.

Wenn nun das Junge von dem Alten leicht zu unterſcheiden iſt, ſo tritt oft der Fall ein, daß unter den Gleichgewachſenen das Eine zarter als das Andere erſcheint, ohne von außen einen Unterſchied wahrnehmen zu laſſen. Um ſich nun zu vergewiſſern, drückt man den kleinen Muskel, der ſich zwiſchen dem Arm- oder Flügelknochen und dem Spindelbeine befindet, zwiſchen dem Zeigefinger und dem Daumen feſt zuſammen; läßt ſich dieſer Muskel leicht zerquetſchen, ſo darf man ſicher ſein, ein gutes Stück unter der Hand zu haben. Durch Uebung läßt ſich auch nach der Haut auf die gute Beſchaffenheit ſchließen, nämlich nach deren Feinheit und Mürbe. Die Farbe, ob ganz weiß oder gelblich, entſcheidet nicht, weil die Nahrung hierauf influirt; ſo hat z. B. jenes Geflügel, das mit Mais (türkiſch Korn) gefüttert worden, in der Regel gelbes Fett.

Das Geſagte gilt auch von dem wilden Geflügel, mit der Einſchränkung, daß bei Faſanen und Rebhühnern, da ſie eine lange Zeit hindurch das Mürbeliegen ertragen, die Haut ſo loſe wird, daß man das Oberhäutchen (Epidermis) in feinen Blättchen abziehen kann, was als ein Kennzeichen des hinlänglichen Abliegens oder der weit genug vorgerückten Zerſetzung gilt, aber nicht das Mürbeſein bedingt.

696. Vom Rothwild.

Bei dem Rothwilde ſind die Merkmale des Vorzüglicheren, wie bei dem Rind, nur durch den Augenſchein und allenfalls durch den Geruch wahrnehmbar. Die Farbe des Fleiſches muß entſchieden braunroth, und die Muskeln voll ſein, als Gegenſatz zu jenem, wo die Farbe fahl und die Muskeln eingefallen und mager ſind, was von ſparſamer Nahrung zeigt, welches wiederum ſchlechtes Fleiſch bedingt. Nach der Analyſe enthält das Wildpret mehr Kali und etwas weniger Eiweißſtoff als urſprüngliche Beſtandtheile, als das Rind; was wohl in der Lebensweiſe und der Nahrung desſelben begründet ſein dürfte, daher die Möglichkeit, das Fleiſch des Wildbrets bei kühler Witterung ſechs bis acht Wochen in einer Beize von Eſſig und einigen Gewürzen erhalten zu können, ohne am Geſchmack viel Veränderung zu erleiden.

Ein ſolches Beizen findet aber nur dann ſtatt, wenn die Verwendung des friſchen Fleiſches nicht bald genug geſchehen kann, oder wenn das Fleiſch ein zu hohes Alter zeigt, was bei dem Hirſche und dem Rehwild durch vermehrte Enden der

Geweihe zu bemerken iſt. Bei gut organiſirtem Jagdweſen werden nur die Hirſche und Rehböcke geſchoſſen, die Rehkühe aber verſchont, was zur Folge hat, daß dieſelben ein hohes Alter erreichen; doch wehe dem, der ſolch ein Thier zu bearbeiten, und noch mehr, wehe dem, der es zu verzehren bekommt!

Ehedem wurden die Haſen ſammt ihrem Balg zum Kaufe geboten, wodurch die jüngern durch ihr Aeußeres leicht von den Alten unterſchieden werden konnten, ſeitdem aber die Bälge dem Werth des Fleiſches gleichkommen, und ihn ſogar überſteigen, werden dieſelben von ihrem Balge entblößt feil geboten, und ſo wird manch zartknochiger alter Haſe für einen jungen an den Mann gebracht, ein empfindlicher Betrug, der keiner Strafe unterliegt.

697. Von den Fiſchen.

Die Fiſche haben den größten Werth, wenn ſie noch lebend gekauft werden, was ſeinen Grund in der Ueberzeugung hat, daß ein lebender Fiſch ein vollkommen geſunder ſei; allein es gibt nur wenige Gattungen, die ſich eine längere Zeit hindurch in verſchiedenen Wäſſern am Leben erhalten laſſen, wie der Karpfe, Hecht, Aal, Grundel und noch einige; aber bei weitem die größte Anzahl kommen todt zum Verkaufe, weil ſie, aus ihrem gewohnten Waſſer genommen, ſehr bald abſtehen. Bei ſolchen muß man darauf ſehen, daß ſie die möglichſt kürzeſte Zeit in dieſem Zuſtande waren; was man daran erkennt, daß ihre Floſſen, die das Leben am ſchnellſten laſſen, friſch und roth ausſehen. Betrügeriſche Fiſcher pflegen aber ſolche übelausſehende Floſſen mit Blut zu färben; dieſes Kennzeichen iſt daher nicht verläßlich, dagegen iſt ein verläßlicheres: das Auge. Sind die Augen noch friſch und klar, ſo iſt der Fiſch nicht lange todt, ſind ſie dagegen matt und trübe, ſo iſt derſelbe nicht viel werth, und der Geruch muß entſcheiden, ob ſolch ein Fiſch noch zu verwenden iſt, denn der Geruchsorgan leiſtet uns hiebei eine weſentliche Hilfe. Iſt der Fiſch biegſam, weich, und hat derſelbe einen ſogenannten fiſchelnden phosphorartigen Geruch, ſo muß man vom Kaufe ſogleich abſtehen. Es gibt übrigens Fiſche, die ſich lange Zeit abgeſchlagen gut halten laſſen, wie z. B. der größere Hecht, Schill, Zander u. a., allein ſie müſſen aufgebrochen, ſtark eingeſalzen und in Eis gegraben werden, dann ſind ſie in ſechs bis acht Wochen noch immer vortrefflich; ſelbſt der weichere Huchen fügt ſich ſolcher Aufbewahrungsweiſe. Schreiber dieſes hat in Holzkäſtchen mit geſtampftem Eiſe eingeſchlagene Schille bekommen, die in der heißeſten Zeit des Sommers vier Tage lang transportirt wurden, und ſich im

beſten Zuſtand erhielten. Dieſes gibt freilich einen Beweis mehr für die geringe Wärmeleitungs-Fähigkeit des Holzes (da bei der Ankunft noch Eis vorhanden war) als für die Dauerhaftigkeit der Fiſche; aber immerhin auch einen Beweis, daß die Kälte eine jede animaliſche Zerſetzung abhalten kann; den auffallendſten Beweis hiervon gab vor einigen zwanzig Jahren die Petersburger Zeitung durch den Bericht, daß ein Mamud (vorſündflutiges Thier) in einer Eisſcholle auf der Neva herabgeſchwommen, das noch Haut und Haare nebſt röthlichem Fleiſche wahrnehmen ließ. Bei großen Fiſchen, wie der Stör, Hauſen, Ton u. dgl. muß der Geruch, die Conſiſtenz und die friſche Färbung die Entſcheidung für deſſen Brauchbarkeit liefern.

Kein Leben iſt aber ſo nothwendig, um einen genießbaren Gegenſtand zu geben, als jenes des Krebſes. Dieſe Amphibie enthält ſo viel Kali, daß bei etwas häufigem Genuſſe desſelben das Zahnfleiſch zu bluten anfängt, deshalb gehet dieſelbe auch gleich in Verweſung über, ſobald das Leben gewichen; man muß ſich daher hüten, todte Krebſe anzuſchaffen, und bei der Zubereitung ſorgſam nachſehen, daß ſich kein todter unter den lebenden befinde. Es war überhaupt ein ſehr heroiſcher, wenn nicht ein nothwendiger Entſchluß ſich dieſer, im Naturzuſtande abſchreckenden Amphibie als Nahrung zu bedienen, und obgleich allgemein beliebt, iſt dieſe Nahrung dennoch von zweifelhafter Art, denn viele Menſchen bekommen Ausſchläge und krankhafte Zufälle nach deren Genuß.

698. Von den Pflanzen.

Der größere Theil Pflanzen, die zu unſerer Nahrung beſtimmt ſind, werden vor ihrer Reife verwendet, da ſie in ſolchem Zuſtande zart und ausnehmend ſchmackhaft ſind. Dahin gehören vorzugsweiſe grüne Fiſolen (Schoten der Bohnen), grüne Erbſen, Spargel, Spinat, Hopfenſproſſen, Kohlſproſſen, Kohlrüben und alle Arten Schwämme. Dieſe ſonderbaren Gewächſe, die oft über Nacht aus der Erde hervor ſchießen, ſind friſch und jung eine angenehme und unſchädliche Nahrung, da hingegen die alten, abgewelkten den Magen ſehr beſchweren und oft Krankheitszufälle herbei führen. Die gedörrten Schwämme ſollten nie als ſelbſtſtändige Gerichte aufgetiſcht werden, ſondern nur als geſchmackgebend andern Speiſen beigemiſcht, wo ſie dann gute Dienſte leiſten. Bei deren Einkauf muß ſorgfältig darauf geſehen werden, daß ſie nicht von Würmern durchlöchert ſind, was ein Zeichen wäre, daß ſie überſtändig geweſen, denn in den jungen Schwämmen hält ſich kein Wurm auf, in den al-

ten hingegen ſehr häufig. Den Gegenſatz bilden die Erdäpfel, welche erſt einige Zeit nach ihrer Reife genießbar werden, da ſie hingegen vor ihrer Reife ſpeckig, wäſſerig und unſchmackhaft ſind, und auf die Geſundheit nachtheilig einwirken. Dieſe, den Nachtſchatten verwandte Frucht enthält beſonders in der Schale Solanin (einen betäubend wirkenden Stoff), das jedoch durch die Siedhitze zerſtört, und daher unſchädlich gemacht wird. Dieſe Frucht, eine herrliche Gabe Gottes (denn der Aermere, daher der größte Theil der Menſchen nährt ſich von denſelben), findet eine immer größere Verwendung; darunter jene, wodurch ſie zu Mehl umgeſtaltet, als Beihülſe zu andern Mehlarten verwendet werden. Von Wichtigkeit iſt, daß ſich dasſelbe unbeſtimmt lange vollkommen gut erhalten läßt, was bei den Erdäpfeln ſelbſt bekanntlich nicht der Fall iſt. Dieſe von mehreren Chemikern angegebene Verwendung iſt ſo wichtig befunden worden, daß mehrere Zeitſchriften das Verfahren bei Bereitung des Mehls wieder gaben, und jüngſt die Prager Zeitung in ungefähr folgender Weiſe: Die Erdäpfel werden durch ſorgſames Waſchen von anhängender Erde und Sand befreit, dann blattweiſe gehobelt oder klein geſtampft und in mit Vitriolöhl (rauchende Schwefelſäure) nur ein Prozent angeſäuertem Waſſer 24 bis 36 Stunden, oder ſo lange gehalten, bis ſie kreideweiß werden. Die Schwefelſäure hat das Solanin während dieſer Zeit ausgezogen; nun wird das Waſſer abgegoſſen, und mit friſchem Waſſer ſo lange abgeſpült, bis keine Spur mehr von dem Angeſäuerten wahrnehmbar iſt. Nun werden die Erdäpfel auf Hürden an der Luft, beſſer und ſchneller aber in Dörrſtuben, bis zum Brechen gedörrt, und endlich zu Mehl vermahlen. Dieſes Mehl zum dritten Theil dem Roggen- oder Weizenmehl beigegeben, ertheilt dem Gebäck mehr Weiße, größere Lockerheit, beſſeren Geſchmack, und erhält ſolches bedeutend länger ſaftig. Für ſich allein läßt es ſich zu keinem Teig anmachen, noch weniger kneten, weil es frei von Kleber iſt. Die gewöhnliche Bereitung des Kartoffelmehls iſt: Man reibt die ſorgſam geſäuberten Eräpfel auf einem Reibeiſen, vermiſcht in einem Faß (Schaffel) den Brei unter Umrühren mit Waſſer, und läßt es niederſchlagen; des andern Tags gießt man das Waſſer behutſam ab, nimmt die Kartoffelfaſern von dem zu Boden geſchlagenen Mehl ab, gibt auf den Satz friſches Waſſer; rührt es um, und läßt es ſich wieder ſetzen, welches ſo oft geſchieht, bis das reine Mehl übrig bleibt, welches man dann an der Luft ausbreitet, und trocknen läßt.

Wir müſſen nach dieſer Abſchweiſung zu den berührten Pflanzen zurückkehren. Die grünen Fiſolen und alle jungen zar-

ten Pflanzen vertragen kein langes Aufbewahren in ihrem natürlichen Zuſtande; es muß daher darauf geſehen werden, daß ſie nicht zu lange vorher gepflückt und daher welk ſind; ſelbſt die dunkelgrüne Farbe und zarte Sprödigkeit der Fiſolen muß vorhanden ſein. In großen Städten werden die Fiſolen hundertweiſe verkauft und die Erſtlinge theuer bezahlt; der hohe Preis hält ſich aber nicht lange, weil eine Concurrenz entſteht, und wenn das erſte Hundert 4 fl. koſtet, ſo koſtet dasſelbe in acht Tagen einen Gulden, in vierzehn Tagen einen halben Gulden, und ſo herab, bis ſie den Preis des gewöhnlichen Gemüſes erreichen.

Ganz ſo verhält es ſich mit grünen Erbſen; dieſe müſſen einmal gepflückt, bald ausgelöſt, und an Mann gebracht werden, weil die Luft beſonders nachtheilig auf dieſelben einwirkt.

Der Spargel iſt nicht ganz ſo empfindlich, man kann denſelben mit dem untern Theil der Stämme in friſches Waſſer geſtellt, und vor Sonnenlicht verwahrt, einige Tage friſch erhalten, jedoch erhält ein zu lange ſo aufbewahrter Spargel einen bittern Beigeſchmack. Der Spargel wird auch künſtlich getrieben, ſo daß man denſelben im Jänner und Februar, freilich um einen hohen Preis haben kann. Dadurch wird aber nur der Ruhmredigkeit oder der Caprice gehuldigt, denn der ſo künſtlich erzeugte ſtehet dem naturgemäßen weit nach.

Durch die bekannte Kunſt, grüne Gurken ein Jahr lang vollkommen gut aufzubewahren, iſt dem hohen Preis der Erſtlinge dieſer Frucht vorgebeugt, denn man wartet ganz bequem, bis eine Norm im Preiſe eintritt, um ſich neuen Vorrath beizuſchaffen. Auch hierin iſt es von Wichtigkeit, ſich möglichſt friſche Waare zu verſchaffen, was ſich nach ihrem Aeußern leicht beurtheilen läßt.

In Betreff der Preiſe läßt ſich nicht einmal eine annähernde Beſtimmung geben, weil ſich derſelbe nach der Nachfrage richtet. Um ſich jedoch vor dem Ueberhalten zu ſchützen, muß man an mehreren Ständen anfragen, und nach den erhaltenen Preiſen den Vergleich ziehen, oder ſich an Erfahrene anſchließen. Es iſt übrigens keine zu koſtſpielige Schule, da man in der Schätzung bald ſelbſt ein Meiſter werden kann; ſtete Aufmerkſamkeit und einige Erfahrung ſchützen gegen die Kniffe und Uebervortheilung der Verkäufer.

Neuntes Buch.

Die Tafelkunde.

XXXII. Abſchnitt.

Die Mahlzeiten und Speiſezettel betreffend.

699. Häusliches Mahl der Franzoſen.

Es mag Manchem wunderlich erſcheinen, daß Speiſezettel zu entwerfen gelernet werden ſolle, da es doch ſo natürlich iſt, daß man gibt, was das Haus vermag; dieſes gilt nun freilich von jenen Haushaltungen, die da wenig vermögen, und bei denen Ein Gericht die ganze Mahlzeit ausmacht. Es wäre aber ſehr unrichtig, wenn man daraus ſchließen wollte, daß ein Haus, wo nur Ein Gericht aufgetiſcht wird, unvermögend ſei. Beiſpiele hierüber geben uns die franzöſiſchen und insbeſondere die wohlhabenden Pariſer Bürger, die mit ihrem **Pot-au-feu** ſehr zufrieden ſind. Dieſer **Pot-au-feu** beſteht in einem ſchönen Stück Rindfleiſch, das mit allerlei Gemüſen gar gekocht wird. Der Tiſch wird aber ſehr reinlich und elegant gedeckt, nicht geringer, wie wenn viel aufgetragen werden ſollte, es werden einige Teller Imbis aufgeſetzt als: friſche Butter, Radischen, in Eſſig gelegte Gemüſe, oder Schwämme, wohl auch mit Eſſig und Oehl angemachte Fiſche, Hummer u. dgl. In die Mitte kommt dann eine Schüſſel mit dem geſottenen Fleiſche, das mit den geſottenen Gemüſen umkränzt iſt; die Brühe wird (nämlich da, wo man ſchon etwas mehr Façon macht) durchgeſeiht und mit gebähten Brotſchnitten beſonders kredenzt. Nun wird das Fleiſch theils mit dem Gemüſe, theils mit dem ſauer gelegten oder, und zwar am gewöhnlichſten, mit Senf genoſſen, und das beiliegende Gemüſe nach Belieben verzehrt.

Da das Fleiſch die Hauptſchüſſel gibt und gewiſſermaßen das ganze Mahl ausmacht, ſo wird ein größeres Stück Fleiſch gekocht; das größere Stück bleibt im Kochen ſchmackhafter, und man wiederholt dann gerne das Langen nach der Schüſſel. Da übrigens das Pariſer Weizenbrot ſehr gut iſt (worauf die Pariſer Polizei ein wachſames Auge hat) und die Franzoſen überhaupt gerne viel Brot genießen, ſo findet die Eßluſt ihre Befriedigung. Der Franzoſe thut gerne etwas vornehm, und ſo muß ein Deſſert erſcheinen, das gewöhnlich in Käſe und Obſt beſteht. Das letztere darf nie ausbleiben, denn es iſt für die Süd-

länder, was der Braten für den Nordländer; jenes mildert, beſchwichtigt, dieſes reizt, ſtärkt, welches die climatiſchen Verhältniſſe bedingen. Die Kälte wirkt auf die Haut und influirt auf die Verdauungs-Werkzeuge, ſo zwar, daß ſie oft Heißhunger erzeugt, da hingegen die Hitze ſtarke Ausdünſtungen verurſacht, und dadurch die Verdauung ſchwächt. Frankreich iſt zwar im Ganzen kein ſüdliches Land, hat aber größerentheils ſüdliches Clima, und daher die ungezwungene Frugalität des Bürgers.

Dieſer Pot-au-feu der Franzoſen iſt eine Nachahmung der Puchero der frugalen Spanier. Beide beſtehen aus Fleiſch und Gemüſe, mit dem Unterſchied, daß die letzteren keine Brühe machen, ſondern nur wenig Waſſer anwenden, das Fleiſch mehr dämpfen als kochen, und den Saft dann als Sauce für den Puchero benützen. Der einigermaßen gegründete Einwurf, daß dieſes Gericht durch ſeine Einförmigkeit ermüden müſſe (ob man ſich ſchon an gutem Rindfleiſch nicht abzueſſen pflegt), kann man mit dem Wechſel der Gemüſe begegnen, und da ſich aus dem Wechſel der Vegetabilien ſehr ſchmackhafte Suppen bereiten laſſen, ſo kann man mit dem Hauptgericht wechſeln und zeitweiſe einen Braten oder Gerichte aus Fiſchen aufſtellen. Solche Anordnungen gehören nun in das Bereich ſinniger Hausfrauen, worin ſie durch Wirthlichkeit ärnten und durch äſthetiſches Treiben beglücken können.

700. Häusliches Mahl des Wiener Bürgers.

Wir Deutſchen ſind in unſerer Nahrung etwas umſtändlicher; das einzige Gericht der Franzoſen muß bei uns in drei umgeſtaltet werden, nämlich die Brühe durch verdickende Subſtanzen nahrhafter gemacht, zur Suppe, das Fleiſch mit einer Sauce oder ſonſt einer Zuthat, und das Gemüſe mit einem Belege von Fleiſch als Zuſpeiſe aufgetiſcht werden. Dieſe Weiſe iſt zwar etwas koſtſpieliger, wird aber durch den Bedarf an reichhaltigerer Nahrung nothwendig. Der Imbiß iſt bei uns zwar noch nicht allgemein, deſſen Nutzen fällt aber in die Augen, und ſo iſt zu hoffen, daß wir dieſes feine Auskunftsmittel, die Haſtigkeit der Eſſenden zu zügeln, und oft geringfügige Sachen unter einer gefälligen Form an den Mann zu bringen, uns noch aneignen werden. Dann kommt der Braten mit Salat. An Feſttagen wird eine Mehlſpeiſe und oft noch ein Braten hinzu gethan. Der Tiſch iſt auf ſolche Weiſe reichlich beſetzt; man entbehrt aber jene Zierlichkeit, welche oft das Gemeinſte veredelt. Der Materialismus allein iſt hier wahrnehmbar, übrigens iſt auch kein Verhältniß zwiſchen Fleiſch und Gemüſe. Alle Medi-

einer von Ruf ſtimmen darin überein, daß zwei Drittheile vegetabiliſche und nur ein Drittheil animaliſche Nahrung dem Menſchen am zuträglichſten ſei; wenn wir aber bei dieſem Mahle alles zu Vegetabilien rechnen, was nicht abſolut Fleiſch iſt, ſo können wir höchſtens das Entgegengeſetzte auffinden. Wenn es nun die verſtändige Hausfrau dahin abänderte, daß ſtatt der geſattelten Zuſpeiſe zwei oder drei Gemüſe, die in der Beiſchaffung und Zubereitung nicht höher zu ſtehen kommen dürfen, um das Rindfleiſch gegeben, und jenes Fleiſch, das zum Belege der Zuſpeiſe hätte dienen ſollen, in einer allenfalls veränderten Geſtalt als ſelbſtſtändiges Gericht angetragen würde, ſtatt dem Braten aber ein Paar Teller mit Obſt und zwei andere mit leichtem Back- oder Zuckerwerk (was im Hauſe bereitet ſehr billig zu ſtehen kommt) aufſetzen ließe, ſo würde dieſer Umtauſch wohl bald gefallen, und die Auslagen würden ſich um etwas vermindern, was eine einfache unparteiiſche Berechnung leicht erweiſen kann; da hingegen der Tiſch durch die Aufſätze von Imbiß und Deſſert ein feſtliches, vornehmes Anſehen erhält, und dieſes ſeine Rückwirkung auf die Umſitzenden äußert, denn es beurkundet eine freundliche Aufmerkſamkeit für ſelbe, was dem Feinfühlenden immer angenehm iſt. Uebrigens iſt es gar nicht darauf abgeſehen, daß der Braten entbehrt werden ſolle, es kann ja die zweite Fleiſchſpeiſe ein Braten, und von Salat begleitet ſein.

701. Häusliches Mahl des wohlhabenden Bürgers.

Unſere wohlhabenden Bürger beſetzen den Tiſch noch reicher, es kommt nämlich nach dem Rindfleiſch die geſattelte Zuſpeiſe, nach dieſer ein Eingemachtes, dann eine Mehlſpeiſe, endlich der Braten mit Salat. Nach unſerer unmaßgeblich vorhergehend angedeuteten Anordnung würde nun in die Mitte des Tiſches (auf acht Gedecke), das Rindfleiſch mit einer gemiſchten Grünſpeiſe garnirt, geſetzt; das wegbleibende Belege der Zuſpeiſe würde vier Teller Imbiß beſtreiten, als einen Teller mit gereinigten Sardellen, einen mit Butterſchnittchen und feinen Schinken beſtreut, einen mit grünen Gurken und einen mit Croketten von Uebriggebliebenem. Nachdem das Fleiſch verzehrt iſt, kommt die Schüſſel mit dem Eingemachten, als Kalbfleiſch mit Spargel oder Blumenkohl, oder Wildbret mit Butterkrapfel, oder auch ein Fiſch, als Hecht oder Schill mit Butterſauce. Nach dieſem kommt der Braten mit Begleitung von Salat. Iſt endlich der Braten auszuheben, ſo kommt ein friſcher Blumenſtrauß auf deſſen Stelle, und vier Teller Deſſert auf die Stellen des Im-

biſſes. Dieſes kann beſtehen aus friſchem oder trockenem Obſte, aus Käſe, Back- oder Zuckerwerk. Die Auslage dafür deckt die weggelaſſene Mehlſpeiſe.

Dieſe kleine Tafel macht ſich durch eine angenehme Zierlichkeit, und ein beſcheidenes Vornehmthun bemerkbar, welches nicht in der beſchränkten Anzahl der Speiſen, wohl aber in deren Wahl und Begleitung, nämlich den Imbiſſen, Deſſert ꝛc., und der Anordnung des Ganzen zu ſuchen iſt.

Wenn übrigens die Speiſen ſo gewählt werden, daß ſie für Alle taugen und folglich allen gereicht werden können; wenn die Bereitung gut, und das Getränk angemeſſen iſt, ſo bleibt dem verſtändigen Menſchen kein Wunſch übrig, als allenfalls jener, daß es doch immer ſo kommen möge.

Nicht gegen die geringe Anzahl der Speiſen werden die Klagen der unbefriedigten Gäſte gerichtet, ſondern immer nur gegen die unzweckmäßige Wahl oder üble Bereitung derſelben; und ſoll uns dieſes nicht ein deutlicher Fingerzeig ſein, wohin wir unſere größte Aufmerkſamkeit zu richten haben? Wir können nicht oft genug wiederholen, daß die Regeln der geläuterten Kochkunſt für uns von Wichtigkeit ſind, daß es nur durch dieſelben möglich wird, unſere Wünſche und unſer Verlangen gehörig zu regeln, und uns auf Weniges, gerade für unſern Körper Geeignetes zu beſchränken. Wir ſollten uns ja nicht abhalten laſſen, in dieſem gemeinhin unweſentlich erachteten Gegenſtande alle die Vortheile aufzuſuchen, die derſelbe in reichlichem Maaße gewähren kann.

Indeſſen, wenn es ſchon einleuchtend iſt, daß nur die einfachſte, nach dem jedesmaligen Bedürfniſſe angemeſſenſte Nahrung dem Menſchen wohlbekömmt, ſo gibt es dennoch Gelegenheiten, wo dieſelbe in gewiſſer Menge und Mannigfaltigkeit erſcheinen muß, wie bei größeren Verſammlungen und Gaſtereien, wo nicht allein der Magen, vielmehr auch die Eitelkeit und Ruhmredigkeit Befriedigung ſucht. Dieſen Rückſichten zufolge müſſen ſolche Gaſtmahle oder die ſogenannten Tafeln der höheren Stände aus Gerichten beſtehen, welche theils durch ihre Größe wohl auch durch ihre Seltenheit, theils durch ausgezeichnete Bereitung imponiren und in die Reihe der Prachtgerichte gehören; und wieder aus ſolchen, die ſich durch angenehmen Genuß und leichte Verdauung empfehlen.

702. Nachtmahle.

Hießen in der goldenen Zeit Abendmahle, von der Tageszeit, in welcher ſie gehalten wurden, ſo benannt, und welche nach

dem Uebelſtand alles deſſen, was dem freien Willen der Menſchen unterworfen iſt, nach und nach an die Mitternacht hin verrückt worden iſt. Sie ſollen immer nur aus leicht verdaulichen Speiſen beſtehen, und zwar ohne ſtarke Reize der Gewürze, damit die Verdauung leicht vor ſich gehe, und dem bald darauffolgenden und erquickenden Schlaf nicht hinderlich ſei. Aus demſelben Grunde werden alle hitzigen Getränke vermieden, und nur ſolche Weine gereicht, die ſich durch Milde und Lieblichkeit auszeichnen.

Solch ein Nachtmahl beſteht aus weißem Eingemachten, einem Braten und Compote nebſt etwas leichtem Zuckerwerk. Die klare Suppe (Brühe) oder Gerſtenſchleim wird in Kaffeebechern herum gereicht.

703. Gabelfrühſtück.

Iſt ein Mahl neuerer Zeit, in welcher das Mittageſſen weit hinausgerückt, den Zwiſchenraum von dem eigentlichen Frühſtück zu groß läßt, um nicht einen unbehaglichen Heißhunger zu erzeugen, und aus deſſen Gegenſatz Ueberladung herbeizuführen, woraus denn Nachtheile für die Geſundheit entſtehen müßten.

Solche Zwiſchenmahle ſind jedoch nur in Paris und London an der Tagesordnung, wo der Geſchäftsgang erſt am ſpäten Morgen ſeinen Anfang nimmt, und folglich in den Abend hinein endet, daher das Mittagmahl erſt zwiſchen ſechs und ſieben Uhr gehalten wird. Zu ſolchen Frühſtücken werden Fleiſch und Fiſche aufgetiſcht, aber nur jene, die geröſtet, gebraten, oder in Fett gebacken werden. Suppen, Rindfleiſch, Eingemachte mit Sauce dürfen nicht erſcheinen, eben ſo wenig die eigentlichen Mehlſpeiſen, Crêmes und Sulzen; etwas Backwerk, als Butterpaſtetchen und leichtes Zuckerwerk ſind zuläſſig, dagegen ſind Auſtern in Menge obligat. Thee, Kaffee und Chocolade nebſt Tunkgebäcke müſſen vorhanden ſein.

Es gibt Gebräuche und Einrichtungen, die unſcheinbare Veranlaſſungen zu Grunde haben, ſo z. B. ein ungeſchickter Haushofmeiſter war unbeholfen und Ekel erregend im Vorſchneiden. Man war gezwungen, das Tranchiren in der Küche verrichten zu laſſen, die Speiſen kamen dann zierlicher und wärmer zur Tafel, und dadurch war der Beifall der Verſtändigern erreicht. Man entwöhnte ſich von dem zur Schau ſtellen der Gerichte, weil anderſeits der Gewinn überwiegend war, und ſo ward es dem Verſtande möglich, die Oberhand über Eitelkeit und Prahlſucht zu erringen, die darin beſtand, eine Tafel überſchwäng-

lich mit Speiſen zu beſetzen, und dieſelben gleichſam zur Schau zu ſtellen. Die Köche haben Künſte aufwenden müſſen, um dem miſerabelſten Huhn ein ſchönes Anſehen zu verſchaffen. Dadurch wurde auch der Einfluß auf die öffentlichen Gaſtereien, die ſich oft in koſtſpielige Schwelgereien überboten, erreicht, denn wie das Großthun an der Tafel verſchwand, ward man leicht gewahr, wie wenig der Menſch zur Sättigung bedarf, und wie nothwendig dagegen die geringe Anzahl der Speiſen gut ſein ſolle.

Zum Glück für die Sache ging der Impuls von oben aus, und die neue Einrichtung gewann Geltung. Jetzt werden zwar noch Gaſtereien gehalten, aber nur durch Umſtände veranlaßt, die berückſichtigt ſein wollen. Um den Unterſchied von jetzt und vor zwanzig Jahren bemerkbar zu machen, wollen wir ein Paar Speiſezetteln hier aufzeichnen.

704. Speiszettel.

Auf zwanzig Gedecke im neuern Styl.

Klare Suppe mit Faſchnocken.

Zwei Auswechslungen.

Geſottenes Rindfleiſch mit gemiſchter Grünſpeiſe.
Huchen mit holländiſcher Butterſauce.

Zwei Eingemachte.

Zwei Schüſſeln mit Ragout von Hühnern.
Zwei Schüſſeln mit Haſenſchnitten in Kruſten.

Zwei Grünſpeiſen

Zwei Schüſſeln mit Blumenkohl.
Zwei Schüſſeln mit Champignons in kleinen Kruſten.

Zwei Braten.

Zwei Schüſſeln mit Kapaun.
Zwei Schüſſeln mit Rebhühnern.

Zwei ſüße Speiſen.

Zwei Schüſſeln mit Schalotten oder Backwerk.
Zwei Schüſſeln mit klarer Sulze und Crême.

Acht Teller Imbiß.

Zwei Teller Sardellen mit feinem Kräutchen.
Zwei Teller Schinken mit Fleiſchſulz.
Vier Teller mit Butterpaſtetchen.

Acht Teller Deſſert.

Vier Teller mit Obſt.
Vier Teller Zuckerwerk, und dann

Zweierlei Gefrornes.

Nachdem der Imbiß und die zwei Auswechslungen auf die Tafel*) geſetzt ſind, werden die Gäſte gebeten Platz zu nehmen, die Suppe wird auf einem Seitentiſch angerichtet und herum kredenzt. Nun wird der Imbiß herum gereicht, dann wird zu dem Rindfleiſch, und endlich zu dem Fiſch geſchritten, alsdann kommen die zwei Eingemachten ganz heiß aus der Küche, endlich die zwei Grünſpeiſen. Jetzt wird die Tafel abgeräumt, an die Stellen des Imbiſſes kommt das Deſſert (Nachtiſch) und auf die Stelle der Auswechslungen werden die Braten geſetzt. Wenn der Braten kredenzt iſt, werden das Backwerk und alsdann die Sulzen herum gereicht.

Solcher Service geht leicht und ſchnell von Statten, es iſt wenig Veränderung wahrnehmbar, und das ganze Mahl iſt in drei Viertelſtunden beendet. Solche Eile iſt zwar kein Bedingniß; vielleicht noch eine kleine Uebereilung des Neuen; mancher alte Herr würde gewiß gerne ſeine Speiſen länger kauen, und das Vergnügen des Eſſens gemächlicher wünſchen; dies liegt aber in der angenommenen Manier der Frau vom Hauſe, die das Zeichen zum Aufſtehen gibt und die Geſellſchaft in den anſtoßenden Salon führt, um den Kaffee einzunehmen.

*) In früherer Zeit wurden die Suppen auf die Tafel geſetzt, und die Damen vom Hauſe mußten die Honneurs machen und dieſelben vorlegen, dann wurden die Suppentöpfe abgehoben und durch zwei große Stücke erſetzt, daher die Benennung Auswechslungen.

705. Eine Tafel von zwanzig Gedecken.

Vor zwanzig Jahren.

Im Cuisinier Royal. Nach dem M. Souret, gewesenen Koch des Königs von Spanien.

Deux Potages.

Au naturel.
Au ris, purée de racines.

Deux Relevées.

Pièce de boeuf garnie.
Brochet à l'indienne.

Dix Entrées.

Ris de veau sauté.
Filets de volaille à la Saint-Garat.
Sauté de filet de perdreaux rouge.
Quenelles au consommé.
Petites bouches.
Côtelettes de veau piquées, glacées, sauce aux tomates.
Sauté de côtelettes d'agneau.
Poulets à la chevalière.
Sauté de filet de merlans.
Carpe farcie, sauce italienne.

Deux plats de rôti.

Une poularde de Mons.
Cinq becassines.

Deux Flans.

Un gros biscuit.
Un buisson de petits gâteaux.

Huit Entremets.

Gelée d'oranges.
Gelée de marasquin.

Genoise.
Pets de Nonnes.
Chicorée à la crême.
Cardon à l'espagnole.
Choufleurs, sauce au beure.
Oignons glacés.

Vingt-quatre assiettes de Dessert.

Wie liebenswürdig einfach erſcheint unſere Tafel gegen dieſe franzöſiſche? Wir haben zwei Eingemachte und zwei Grünſpeiſen und zwei ſüße Speiſen, gegen zwanzig, derlei Gerichte im obern Speiſezettel, welcher Wulſt von Arbeit? welche Schwierigkeit, daß alle dieſe Speiſen gerathen? denn durch ein mißrathenes Gericht leidet die ganze Tafel. Welcher Aufwand endlich, um alle dieſe Victualien herbei zu ſchaffen?

706. Die Folgenreihe im Credenzen der Speiſen.

Bei häuslichen Mahlen kann wohl keine Rede ſein von einer Folgenreihe im Credenzen, der Brauch iſt entſcheidend; man würde gegen den allgemeinen Brauch handeln, wollte man das Eingemachte nach dem Braten auftiſchen, aber nicht gar ſo beſtimmt hergebracht und einfach erſcheint die Sache, wenn es ſich um den Service einer größeren Tafel handelt. Es kommt viel darauf an, daß die Speiſen in gehöriger Ordnung, mit Rückſicht auf ihr Aeußeres auf die Tafel geſetzt werden, mehr aber noch, daß eine gewiſſe Folgenreihe beim Verabreichen derſelben beobachtet werde, weil der Geſchmackſinn keine Abſprünge leidet; und wenn Gegenſätze nothwendig ſind, um das Specifiſche eines Gerichtes bemerkbar zu machen, ſo ſind die Extreme für gleichen Endzweck dennoch hinderlich, weil ſie das Inzwiſchenliegende gleichſam unbeachtet laſſen. Der Beweis für das Geſagte wird leicht erweislich, wenn man ſich nämlich die kleine Mühe nimmt, nach einem ſtark ſüßen Gerichte, ohne Zwiſchenſpeiſe zu einem ſtark ſaueren zu übergehen, oder auch umgekehrt.

Auf dieſe Eigenthümlichkeit unſeres Geſchmackſinnes gründen ſich folgende Regeln für das Serviren der Tafeln.

1. Das Verabreichen der Speiſen muß im Steigerungswege geſchehen, nämlich es muß von dem Einfachen, Milden, zu dem Zuſammengeſetzten und im Geſchmack mehr Ausgeſprochenen geſchritten werden.

2. Aus dieſer allgemeinen Regel entſpringen die ſpeciellen,

nämlich: daß die weißen Eingemachten vor den braunen, und in der Reihe beider immer von dem bloß Angenehmen zum Kräftigern geſchritten werden müſſe.

3. Der Kunſtgriff nach dem kräftigſten Eingemachten, Gemüſe von feinem lindernden Geſchmack zu präſentiren, um den überreizten Geſchmacksnerven neue Empfänglichkeit zu geben, iſt zur poſitiven Regel geworden.

4. Wenn mehrere Braten erſcheinen, ſo müſſen die, als ſolcher erſcheinenden Fiſche, vor dem Geflügel oder einheimiſchen, und dieſer vor dem Wildbraten, und bei dieſem letzteren die weißen vor den ſchwarzen dargereicht werden.

5. Wenn mehrere ſüße Gerichte dem Braten zu folgen haben, ſo müſſen die Mehlſpeiſen vor demſelben kommen.

6. Unter dem Backwerk gehen die warmen den kalten, und die weniger ſüßen jenen, die ſtark in Zucker gehalten ſind, vor.

Gleicher Gradation unterliegen die Weine und der Nachtiſch, wovon weiterhin mehreres.

707. Der Nachtiſch. (Dessert.)

Man hat gefunden, daß nach dem eingenommenen Mahle, welches mit der letzten Tracht aus der Küche als beendet zu betrachten iſt, ein ruhiges Verhalten während eines kurzen Zeitraumes auf die Verdauung einen wohlthätigen Einfluß äußert. Allein dieſes ruhige Verhalten würde ſich zu einer Pein geſtalten, wenn man blos auf ein ruhiges Sitzen, ohne alle Zerſtreuung beſchränkt wäre. Ein ernſtes Geſpräch iſt der Verdauung aber nicht günſtig; Scherz und liebenswürdige Laune pflegen ſich bei vollem Magen nicht leicht einzufinden, wenn ſie nicht beſonders veranlaßt, oder durch andere Mittel herbeigeführt werden. Dieſem Uebelſtand hat man dadurch zu begegnen geſucht, daß dem Auge, dem Geruchsorgane und der Lüſternheit des Gaumens noch Einiges darzureichen verſucht wurde, welches, ohne gerade dem Magen beſchwerlich zu fallen, zum Genuß anreizt, die beabſichtigte Zeit der Ruhe angenehm macht, und dem Scheine nach bedeutend verkürzt. Schon die Alten waren darauf bedacht geweſen, daher der Urſprung jener Hofpoeten, welche bei den Griechen und Römern ihre Gedichte während des Mahls zu recitiren hatten. Unter Carl dem Großen waren während des Mahls Vorleſungen eingeführt; ſpäter fanden für ſo eine kurze Dauer berechnete dramatiſche Vorſtellungen Statt; endlich kamen die Minneſänger, und zuletzt Tafelmuſiken. Allein jetzt iſt auch dieſes Verdauungsmittel verſchwunden, weil ein zu tiefes Eingreifen auf unſer Gefühl, welches

hiebei ſtattfinden mußte, den beabſichtigten Endzweck nämlich, blos angenehmer Zerſtreuung nicht entſprechen konnte.

Bei dem Deſſert muß nebſt dem Geſchmack und Geruchſinn vorzüglich für das Ergötzen des Auges geſorgt, folglich der Schönheitsſinn aufgeboten, und auf die Tafel übertragen werden; daher iſt die gefällige, ſchöne oder reizende Vorrichtung des Nachtiſches faſt eben ſo weſentlich, als die fein nuancirte Zuſammenſetzung und Bereitung des Zuckerwerks ſelbſt.

Durch das vortheilhafte Aufrichten des ſchönſten Obſtes muß eine gewiſſe Fülle, bei jenem des Zuckerwerks und Bonbons, Geſchmack und Zierlichkeit vorherrſchen; denn von ſolchen Kleinigkeiten, für die man kaum einen Namen hat, und die als vereinzelte Gegenſtände kaum bemerkbar ſind, hängt mehr ab, als man gemeiniglich zu glauben verſucht iſt. Aus dieſem Grunde wird der Luxus ſogar auf die Gefäße ausgedehnt, die beſtimmt ſind, das Deſſert zu faſſen. Darum werden dieſe Deſſertteller zierlicher geformt, als die übrigen aus den Servicen, oder ſie werden ſo gemalt, daß ſie als Kunſtwerke betrachtet, in hohem Werthe ſtehen. Aus eben dieſer Abſicht werden auch die zierlichen Staffeleien, Tempelchen und Tamburins über denſelben aufgerichtet; welche Arbeit viel Geputztes, manches Artige und manchmal wirklich Schönes darbietet.

Der Nachtiſch beſteht nach dem jetzigen Gebrauche aus Tellern, deren Anzahl jene der Speiſen nicht überſchreitet, die Vertheilung des ſich ähnlichen, und die genaueſte Symmetrie beim Auſſetzen iſt hier wie bei dem Serviren der Speiſen zu beobachten. Die im Vorhergehenden aufgeſtellten Regeln der Folgenreihe ſind dem Serviren des Deſſerts anzupaſſen. Demnach wird zuerſt das friſche Obſt präſentirt, und zwar das Mildſüße, dann das Starkſüße und angeſäuerte. Man würde einen groben Mißgriff begehen, wenn man Ananas vor den Kirſchen darreichen wollte. Wenn Compote im Deſſert vorkommen, ſo werden ſie nach dem friſchen Obſte gegeben, dann folgt das einfache Backwerk, als Biscuiten, dann das glaſirte, endlich jenes Backwerk, als ſpaniſche Winde, Tourons, Macronen u. dgl., zuletzt Schneezucker, Tablettes fondantes und Bonbons à la goûte. Den Beſchluß des Deſſerts macht das Gefrorne.

Das Gefrorne ſcheint den Alten nicht bekannt geweſen zu ſein; man findet wenigſtens keine Erwähnung desſelben. Es ſcheint übrigens, daß zu dieſem chemiſchen Erzeugniſſe eine Fähigkeit gehört, die nicht einem Jeden gegeben iſt; denn die Beſtandtheile und Regeln, nach welchen Gefrorne bereitet werden, ſind lange ſchon kein Geheimniß mehr, allein es gibt einzelne Individuen, die hierin über alle anderen hervorragen.

Eine beſondere Erwähnung verdient das von Einigen getadelte, von den Meiſten aber geliebte Getränk, der Kaffee, deſſen Bereitung gerade bei uns auf dem höchſten Grad der Vollkommenheit zu ſein ſcheint; weder die Araber und Türken, die ihn abgekocht, trübe und ſammt dem Satz zu trinken pflegen, noch unſere Nachbarn, die Nordländer und Weſtländer, die denſelben bloß als einen Theeabſud genießen, können mit dem unſerigen in Vergleich treten.

Einige Aerzte haben den Kaffee zu den giftig wirkenden Stoffen gezählt. Die witzige Antwort des Doctors Fontenelle, als man ihn in einer Geſellſchaft, wo die Behauptung ſtattgefunden, daß er Gift ſei, um ſeine Meinung fragte: Wenn der Kaffee wirklich ein Gift ſei, ſo müſſe er bemerken, daß dieſes wenigſtens ein langſames ſein müſſe, indem er es ſchon achtzig Jahre lang genieße (der Doctor war bekanntlich an die hundert Jahre alt), iſt eine eben ſo treffende als launige Widerlegung einer ſolchen Behauptung. Uebrigens hat der berühmte Doctor Ure unlängſt den Kaffee, Thee und Cacao chemiſch unterſucht, und gefunden, daß dieſe drei Species nebſt den anregenden, viel Nahrungsſtoffe enthalten. Die wohlthuende Wirkung des ſchwarzen Kaffees auf die Verdauungswerkzeuge iſt ſo allgemein anerkannt, daß kein Gaſtmahl, ja kein Mahl des wohlhabenden Wieners ohne dieſen köſtlichen Trank beſchloſſen wird.

Die Sitte will, daß der Kaffee nicht bei Tiſche, ſondern wenn die Tiſchgeſellſchaft, die Tafel verlaſſend, in ein anderes Zimmer ſich begeben hat, präſentirt werde. Dieſer unſcheinbare Umſtand ſtützt ſich auf den diätetiſchen Grundſatz, daß es nach eingenommenem Mahle gut ſei, für eine Weile eine aufrechte Stellung anzunehmen, wodurch der Magen eine freiere Lage erhält.

708. Die Folgenreihe im Credenzen der Weine.

Wir haben Gelegenheit gehabt zu beobachten, daß die Sanguiniker nur leichte, mehr ſüße als ſaure Weine goutiren, da hingegen die Phlegmatiker mehr die geiſtigen, die Melancholiker mehr die kräftigen, die Choleriker aber die adſtringirenden Weine vorzuziehen pflegen, und daß die erſtaunliche Menge der Abſtufungen, von dem leichten mouſirenden Champagner, bis zu dem ſüßen Malaga, von dem milden Rheinwein bis zum geiſtigen Tokaier, und von dem etwas ſauern Oeſterreicher bis zu dem edlen adſtringirenden Bordeaux mit den unendlichen Verſchiedenheiten der menſchlichen Naturen beinahe im Einklange ſtehen.

Demnach gibt die Individualität der Gäſte die ſicherſte Wei-

ſung zur rechten Wahl der Weine im Allgemeinen, und die verſchiedenen Lebensperioden dieſelbe ſpeciell. Der Jugend überhaupt, und dem ſchönen Geſchlechte insbeſondere, ſollen nur ſparſam und leichte Weine credenzt werden, in Betracht der leichteren Erregung und des leicht möglichen Ueberreizes ihrer Nerven. Für ſolche Individuen ſind Rheinweine der leichteren Sorte und Champagner mousseux, beſonders jener von Aye, die vorzüglichſten.

Dem Manne, von feingewöhntem Gaumen, kann ſchicklicherweiſe nicht anders, als mit Burgunder, altem Rheinwein, Champagner-Sec und Madera-Sec aufgewartet werden.

Dem Greiſe werden nur alte Rheinweine und der edle Bordeaur wohlbekommen, weil beſonders der letzte den Kopf nicht beläſtiget, den Magen aber ſtärkt, in welcher Eigenſchaft derſelbe allen Weinen vorangehet.

Solche Weine werden indeſſen nicht auf die Tafel zur freien Diſpoſition geſtellt, ſondern in beſtimmten Zwiſchenräumen die Sorte angeſagt und dem Wünſchenden präſentirt.

So pflegt man z. B. bei einer ſplendiden Tafel, wenn zu dem Imbiß Auſtern kommen, die immer vor der Suppe genoſſen werden, Chablis oder Sauterne, oder auch l'Hermitage-blanc, ohne Auſtern aber, und ebenfalls auf den Genuß des Imbiſſes Maderasec zu geben. Während des Mahls bis zum Braten wird der Tiſchwein ſervirt oder zur Diſpoſition aufgeſtellt; dieſer kann aus der Reihe der Oeſterreicher Weine gewählt werden, als Biſamberger, Steinkirchner, Neuſtifter, Grinzinger, Nußberger u. dgl., oder aus Rheinweinen, als: Hattenheimer, Mittelheimer, Nirnſteiner, Laubenheimer, Markebrunner u. dgl. beſtehen.

Bei den Eingemachten wird Burgunder herumcredenzt, und zwar: Coulange oder Tonneur, Beaume, Pomare, Risbourg, Volnaye, Vosne, Chambertin-pourpré und la Romanie, oder aus der Reihe jener, die ſich dem Hautgôut mehr nähern, als: Chateau-grillé, Cote-rôti und Hermitage.

Während dem Braten wird der Bordeaux credenzt, und zwar: St. Julien oder St. Aubrien, Chateau la rose, Chateau Margaux, Chateau la Tour, Chateau la Fitte. Hierauf der Champagner und vorzüglich d'Aye, endlich als König aller Weine der edle Rheinwein vorzüglicher Jahrgänge und Weinberge, als: Hochheimer cabinet, Markebrunner cabinet, Rüdesheimer und Schloß Johannisberger. Nun iſt das Mahl als vollkommen geſchloſſen anzuſehen; allein aus den im Vorhergehenden enthaltenen Gründen wird nun der Nachtiſch

(dessert) aufgetragen, und während demſelben Weine credenzt. Man gibt ſelten mehr als zwei Gattungen, und zwar aus der Reihe, als: **Rivesalte**, **Grenade**, **Muscat lunel**, **Frontignan**, **Malvasin**, **Malaga**, **Canarisec**, **Xeres**, **Alicanté**, **Constance**, der die liebliche Süßigkeit des **Coudrieux** und die mouſirende Eigenſchaft des **d'Aye** vereinigt.

Nun wird die Tafel aufgehoben, und die Geſellſchaft begibt ſich in das Compagnie-Zimmer, um den Kaffee zu nehmen. Nach dem Kaffee kommt noch der edelſte aller Weine, nämlich der Tokayer-Ausbruch, wenn man ſo glücklich iſt, ſich den echten verſchaffen zu können; denn nur ein ganz kleiner Theil eines kleinen Gebirges liefert denſelben, und wenn man die Conſumtion auf der ganzen Welt (derſelbe wird in Amerika und Oſtindien angetroffen) in Vergleich bringt, ſo müſſen neunzehn Zwanzigſtel desſelben durch die Kunſt nachgemacht werden. Dieſem folgen noch Liqueurs, aber nur jene, die ein Paar Jahre auf dem Meere zugebracht haben, weil die immer gleiche Temperatur des unteren Schiffsraumes, und eine immerwährend leichte Bewegung zu deren Gutwerden auffallend beiträgt.

(709.) Einige Aufmerkſamkeit fordert die verſchiedene Form und Größe der Gläſer zu den Weinen und Liqueurs.

So hat man Burgunder- und Bordeaux-Gläſer, deren ungefähr acht auf eine Bouteille gehen, welche anderthalb Pfund, oder etwas über eine halbe Maaß Flüſſigkeit enthält.

Rheinweingläſer von grünlichem Glaſe, in Form der Pokale geblaſen, deren fünf bis ſechs auf eine Bouteille gehen.

Endlich Gläſer, deren zehn bis zwölf auf eine Bouteille gehen, und zum Maderaſec, Bitterwein oder Wermuth dienen. Die Champagner-Gläſer ſind hoch, von der Spitze auslaufend und ſich immer erweiternd, um das Mouſiren des Weines zu begünſtigen.

Die Deſſert-Weine werden in Stängelgläschen eingeſchenkt, deren ſechzehn bis achtzehn auf eine Bouteille gehen.

Endlich kommen die eigentlichen Liqueurgläschen, deren acht und zwanzig bis dreißig auf eine Bouteille gehen.

(710.) Selbſt die Temperatur, welche die Weine haben müſſen, ſoll berückſichtigt werden. So muß z. B. der Champagner eine Stunde vor deſſen Credenzen in geſtampftes Eis gegraben, und erſt zum Einſchenken herausgenommen, entſtöpſelt, eingeſchenkt und ſogleich getrunken werden, weil die Kohlenſäure, die den pikant lieblichen Geſchmack ſo ſehr erhöht, und in comprimirtem Zuſtande in dem Weine enthalten iſt, bei aufgehobenem Gegendruck das Mouſiren veranlaßt, aber ſchnell entweicht.

Die weißen Weine dürfen nicht unter acht Grad Reaumur (als die mittlere Keller-Temperatur) abgekühlt ſein.

Die rothen Weine müſſen die Zimmer-Temperatur von vierzehn Grad haben, um in ihrer Vollkommenheit genoſſen werden zu können. Die Bouteillen müſſen demnach einige Stunden vor dem Gebrauch in bewohnten Zimmern ſtehen; in Ermanglung dieſer Zeit müßten die Flaſchen in lauwarmes Waſſer getaucht werden, bis der Wein die verlangte Temperatur erhalten hätte.

Zu Gabelfrühſtücken werden ſtarke Weine credenzt, weil hier die Lebensthätigkeit aufgeregt werden darf. Dieſe Zeit iſt übrigens die gefährlichſte für jene Weine, die nicht eine gewiſſe Anzahl Jahre hinter ſich haben, wie der Oeſterreicher, die Rheinweine; oder die ein gewiſſes Alter überſchritten haben, wie der Champagner, Mouſſeux und einige Liqueurweine; oder endlich für jene, die eine Mesalliance haben eingehen müſſen, oder durch Unwiſſenheit und trügeriſche Abſichten verfälſcht worden ſind. Die Sinne ſind um dieſe Tageszeit am ſchärfſten, und die feinſte Nuance, ſo wie die leiſeſte Hinterliſt werden ſchnell bemerkt.

711. Das Tranſchiren.

In jener Zeit, als die Künſte nach einem tauſendjährigen Schlafe dem Wiedererwachen nahten, wozu die Mediceer beſonders beitrugen, war die Kochkunſt diejenige, welche ſich in Italien am ſchnellſten emporraffte, von da nach Frankreich verpflanzt, zu großen Ehren gelangte, ſo zwar, daß man nicht ſelten die Wichtigkeit des Mannes, nach der Art, wie derſelbe ſein Haus zu führen verſtand, beurtheilte. Damals war es Sitte, daß der Herr des Hauſes die Ehren der Tafel in eigener Perſon ausüben mußte, worunter auch das Tranſchiren begriffen war. Selbſt Ludwig der Vierzehnte fand es nicht unter ſeiner Würde, ein Huhn auf die graziöſeſte Art zu zerſchneiden. Ein Tranſchirmeiſter am Hofe (écuyer tranchant) war zu einer Ehrenſtelle erhoben. Uebrigens gibt es hierin eine Aehnlichkeit mit den Sitten der alten Griechen, denn Homers Helden haben es nicht entehrend gefunden, nebſt dem Schwerte das Schlachtmeſſer und den Bratſpieß geſchickt zu handhaben. Dieſer Ton hat bei den Franzoſen ſo ſtark geherrſcht, daß die Tranſchirkunſt als eine Clauſel in dem Erziehungsplane eingeſchaltet wurde, wodurch der größte Beitrag geſchah, um die Kochkunſt zu höherer Achtung zu bringen, welches nun für die ganze Nation von Vortheil iſt, denn Frankreich verſieht nun die civiliſirte Welt

mit Köchen, und zu dem engliſchen Sprichwort: **As mani frenches as mani cooks** Veranlaſſung gab.

Die Großen unſerer Zeit haben ſich freilich von dieſer läſtigen Amabilität ganz losgemacht, und zwar ſo, daß ſie ſich gleich den Gäſten, und wohl auch noch mehr bedienen laſſen, ohne ſich viel um die übrigen Tiſchgenoſſen zu bekümmern (Ausnahmen unbenommen).

Die Weſenheit dieſer ſogenannten Tranſchirkunſt (von **trancher**, ſchneiden, zerſchneiden, abſchneiden, voneinanderſchneiden, durchſchneiden, vorſchneiden) beſteht vornehmlich darin, daß man die Faſer aller Fleiſchgattungen kurz überſchneide, wodurch dasſelbe angenehmer für den Genuß, und verdaulicher für den Magen gemacht wird. Dieſes Ueberſchneiden der Muskeln kann aber nur dann Statt finden, wenn man die Lagen und den Gang derſelben genau kennt, und die Bindung der Knochen auf eine leichte Art zu trennen weiß.

Für die Jugend, die mit ſtarken geſunden Zähnen und ſtarker Verdauungskraft verſehen iſt, kann das Vorſchneiden auf dieſe oder jene Art von keiner Bedeutung ſein; allein für jene, welche die vorbenannten Eigenſchaften nicht in demſelben Grade beſitzen, und das ſind faſt alle, die Geſchäfte treiben, welche wenig Bewegung geſtatten, und endlich, die von Natur oder durch Alter geſchwächt ſind, für ſolche iſt es durchaus nicht gleichgültig, ob das, was ſie genießen, lang- oder kurzfaſerig iſt, das heißt, leicht oder ſchwer verdaulich ſei, denn unſere Eßwerkzeuge helfen nur unvollkommen nach, indem die Stockzähne das Fleiſch wohl breitquetſchen, aber nicht zerſchneiden, wo dann die lange Faſer die Aufnahme in den Magen erſchwert, welches ſich durch die Empfindung des Drückens in der Magengegend bald genug kund gibt.

Das weitere Weſentliche des Tranſchirens beſteht darin, daß die Haut und kleinen Knochen nicht an einander zu hängen ſcheinen, ſondern mit dem Muskelfleiſch ein zierliches Ganze bilden.

Sehr empfehlenswerth iſt die Geſchwindigkeit bei dem Vorſchneiden, ſo daß der Braten nicht Zeit habe, auszukühlen, und als unerläßlich nothwendig ſehr ſcharfe Meſſer, und zwar ein ſtarkes und ein dünnes, das gehörig biegſam iſt, um bei kleinen Braten geſchickt eingreifen zu können.

Geſchieht das Tranſchiren bei Tiſche, welches bei kleinen Tafeln der Fall zu ſein pflegt, ſo muß man beſonders darauf ſehen, daß es mit Reinlichkeit vor ſich gehe, denn das Gegentheil würde ſtets wider Willen den Umſitzenden ſtörend in die Augen fallen. Vor dem Tranſchiren befeſtigt man ſich eine Serviette

vor die Bruſt, um der natürlichen Aengſtlichkeit vorzubeugen, die da entſteht, wenn man immer Acht haben muß, ſeine und der Naheſitzenden Kleider nicht zu beſpritzen. Die ganze Operation muß mit hurtiger Sicherheit betrieben werden, ohne jedoch die anſtändige Haltung des Körpers und die gerundete Bewegung der Arme außer Acht zu laſſen, weil, wenn gleich bei Männern wenig Forderung auf Grazie gemacht werden ſoll, dieſelbe bei einem freiwillig unternommenen Geſchäfte dennoch nicht gerne vermißt wird. Das Trennen der Gliedmaßen iſt von keiner Schwierigkeit, wenn man ſich einige Kenntniſſe der Anatomie eigen gemacht hat; widrigenfalls müßte man freilich durch wiederholte Verſuche ſich in die Kenntniß ihrer Verbindungen und Lagen zu ſetzen ſuchen.

Das Ueberſchneiden der Faſer iſt dann leicht, aber bei dieſer muß darauf geſehen werden, daß die Schnitten nicht auseinanderfallen, welches bei ſehr weich gekochten Fleiſcharten, als Rind und Hirſch, leicht zu geſchehen pflegt, wenn nicht die Vorſicht gebraucht wird, ſich ſehr dünner und ſcharfer Meſſer zu bedienen. Uebrigens kommt bei großen Fleiſchmaſſen ſehr viel auf das Vorſetzen der Gabel an, wodurch der Gegendruck dem Meſſer geleiſtet werden muß. Das Meſſer ſoll mit leichter Hand ſägeförmig und nur ganz leiſe geführt werden, weil ein jeder Druck und unſanfte Zug das Zerquetſchen der Faſer und Abſtreifen der Haut zur Folge haben.

712. Das Tafelſtück.

Unter dieſer Benennung wird ein ſchönes Stück Rindfleiſch verſtanden, welches aus dem Schweifſtück oder Schwanzel (die kleine, die große und die lange Beckenmuskel) genommen iſt. Dieſe Fleiſchmaſſe iſt aus mehreren Muskeln zuſammengefügt, die an Gallerte, Osmazome und der Bindung des Faſerſtoffes unter einander abweichen. Jener Theil, der an den Rückgrathwirbel ſtößt, iſt bei weitem der vorzüglichſte und zum Kochen geeignetſte, feinfädig, von lockerer Bindung, mit Fett überwachſen, und enthält viel Osmazome. Dieſer Muskel iſt leider von kleinem Umfange, und nimmt ſeinen Verlauf in den langen Beckenmuskel, welcher an Härte der Faſer, feſterer Bindung und Trockenheit von Oben herab immer zunimmt, bis endlich der untere Theil desſelben gegen das Gelenke in Sehnen und Bänder übergeht, und gegen das untere Ende nur Gallerte mit äußerſt wenig Osmazome darbietet.

Ein reinlich gehaltenes Tafelſtück läßt die Zuſammenfügung der Muskel leicht bemerken, nämlich durch einen fettartigen

Streifen über deſſen obern Gang. Nach dieſem Streifen wird nun mit dem Meſſer gefahren, und die Theile trennen ſich. Dieſe ſo getheilten Muskeln werden endlich in halb Finger dünne Scheiben über den Faden geſchnitten, und wieder in die vorhergehende Form zuſammengelegt, oder auf ſonſt eine zierliche Art angerichtet.

713. Rindsbraten.

Die Lende, vom Schlegel bis über die zwei erſten Rippen (die lange Rückenmuskel mit der gezahnten und Zwiſchenrippen-Muskel) eignet ſich vorzüglich zum Braten, und wird von den Engländern als Nationalgericht mit Vorliebe betrachtet.

Wenn man ſchon bei dem Vorrichten zum Braten die vorſpringenden großen Knochen mit einer Knochenſäge beſeitigt, ſo kann man doch nicht alle Knochen entfernen, und dadurch entſteht eine kleine Schwierigkeit im Tranſchiren. Man muß nämlich erſt den zarten Lungenbraten von den Knochen ablöſen, und mit einem dünnen ſcharfen Meſſer denſelben in halb Finger dünne Scheiben über den Faden zerſchneiden (das zu viele Fett, wie allenfalls das Ungehörige, Häutige, wird während dem Schneiden ſchon beſeitigt), dieſe Schnitten werden in netter Form über den Teller gereiht, mit dem entquillenden Safte begoſſen, und herum credenzt. Jetzt wird der Braten gewendet, und eben ſo behandelt, das heißt: der Rückenmuskel wird von dem Gerippe gelöſt und in halb Finger dünne Schnitten getheilt; da aber dieſer Muskel ſtärker iſt, als der Lungenbraten, die Stücke daher zu groß ausfallen würden, ſo ſchneidet man ſie keilförmig, und kann ſie daher beliebig groß oder klein machen. Der Lungenbraten wird für zarter gehalten, der lockeren Bindung ſeiner Faſer wegen. Die Fein-Eſſer wollen jedoch dem Rücken-Muskel den Vorzug geben, und zwar des dichteren Gewebes des Fleiſches wegen; es widerſteht etwas mehr dem Zahne, bewährt ſich aber dennoch als mürber und feiner im Geſchmack. Nachdem die Gäſte verſehen ſind, wird der Ueberreſt über das Gerippe in Ordnung gebracht, und die Schüſſel wieder auf die Tafel geſetzt, bis ſelbe durch eine andere ausgewechſelt werden kann.

714. Der Bruſtkern

iſt jener Theil des Thieres, der gebildet wird, wenn die Bruſt geſpalten, und dann mittelſt des Durchhauens der Rippen von dem Rücken getrennt wird. Dieſer Theil wird nicht leicht

als Tafelſtück aufgetiſcht. Das Bruſtfleiſch iſt aber ſaftig und zart, wegen der vielen Fettdrüschen, mit welchen es häufig unterwachſen iſt; es findet daher viele Liebhaber. Mit dem Tranſchiren hat es da keine Noth, weil keine Prätention auf ſchöne Stücke gemacht werden kann, ſondern man ſchneidet ein größeres Stück von den Rippen mit einem Antheil der Knorpeln (Kruspeln), und zertheilt dieſes in kleinere Stücke über den Faden der Faſer. Da dies Fleiſch fett iſt, ſo werden pikante Tunken, und vorzüglich Senf, beigegeben.

715. Gedämpftes Fleiſch. (Boeuf à la mode.)

Obgleich ein jedes Stück Fleiſch gedämpft werden kann, ſo nimmt man dennoch vorzugsweiſe hierzu jene Theile, die ſtarke Maſſen Fleiſch ohne Knochen darbieten, und dieſes iſt der Fall bei dem Beckenmuskel (die Schale), nämlich jener Theil, der an der inwendigen Seite des Schenkels, vom Schlußbeine bis an das Knie herab, den Raum einnimmt, und aus mehreren Muskeln beſteht. Dieſes Fleiſch wird wegen der Trockenheit ſeiner Faſer, die wenig Fett enthalten, mit dicken Speckſchnitten, welche mit Salz und Pfeffer ſtark gewürzt ſind, häufig dem Faden nach durchzogen oder geſpickt, und kunſtgemäß behandelt. Bei dem Tranſchiren wird nun vorzüglich darauf geſehen, daß, da das Schneiden über den Faden geſchieht, die Speckſchnitten gehörig wahrnehmbar ſind. Die Schnitten dürfen übrigens die Größe einer Handfläche und die Dicke eines kleinen Fingers nicht überſchreiten.

716. Der Lungenbraten. (Le filet de boeuf.)

717. Der Roſtbraten. (La côte de boeuf.)

718. Die Schulter. (L'épaule de boeuf.)

719. Der Hals. (Le cou de boeuf.)

Der ſogenannte Lungenbraten (viereckige Lendenmuskel), liegt an der inwendigen Seite des Rücken- oder Wirbelbeines vom Schlußbeine unter der ganzen Lende bis zur dritten Rippe hinauf (ſ. Rindsbraten). Der Roſtbraten (lange Rückenmuskel) von der erſten kurzen bis zur letzten Rippe hinauf, hat das Eigenthümliche, daß gedämpft derſelbe nicht geſchnitten, ſondern mit dem Löffel abgeſtochen wird.

Die Schulter wird nur als Sied-Fleiſch gebraucht, und

man hat weiter nichts zu beobachten, als daß die größeren Muskeln nach ihrem Verlauf getrennt, und über den Faden geſchnitten werden.

Der Hals wird zu Würſten, und einige Theile desſelben zu Pöckelfleiſch verwendet.

720. Der Kalbs-Schlägel. (Le cuissot de veau.)

Der Schlägel beſteht aus mehreren Muskeln, von denen die Schambeinmuskel (noix de veau, fricandeau) an der inwendigen Seite desſelben, vom Schlußbeine bis an's Knie reichend, den Schlägel beinahe in zwei Theile theilt, und als das Vorzüglichſte zuerſt abgelöſt, in halb Finger dünne Scheiben geſchnitten, und ſo weit dieſes ausreicht, herum credenzt wird. Nun wird der folgende zweiköpfige Backenmuskel abgelöſt. Derſelbe bildet eine rundlange Fleiſchrolle, grobfädig nnd trocken, dann die folgende lange Backenmuskel (Obernuß), die gleichfalls, aber nicht ganz ſo ſaftlos iſt, wie jene; man thut wohl, wenn der übrige Theil des Schlägels ausreicht, dieſe beiden Muskeln nicht zu tranſchiren, ſie können des andern Tages mit einer picanten Sauce ein angenehmes Gericht geben. Nun kommt der kleine Backenmuskel (Unternuß), derſelbe gibt ein zartes und ſaftiges Fleiſch.

Das Tranſchiren bietet weiter keine Schwierigkeit, nur muß man Bedacht nehmen, daß es über den Faden geſchehe, und daß an jedem Stück ein Antheil der kruſtirten Haut, oder der braunen Oberfläche bleibe.

721. Der Kalbs-Nierenbraten. (La longe de veau.)

So wird die eigentliche Lende, vom Schlägel bis über die zwei erſten kurzen Rippen hinauf ſich erſtreckend, genannt. Die mit Fett überwachſene Niere und der ſehr zarte viereckige Lendenmuskel bleiben an dem Braten. Der Rückgrathknochen wird vor dem Braten mittelſt einer Knochenſäge in Finger ſchmale Stücke durchgeſägt (gepickt).

Bei dem Tranſchiren wird die Niere abgelöſt, und mit dem dieſelbe einhüllenden Fett in halbfingerdünne Scheiben zerſchnitten, und den Damen zuerſt credenzt; dann wird das übrige nach den vorerwähnten Einſchnitten getheilt und credenzt. Die Gutesſer tragen kein Bedenken, die Knochen mit den Händen anzufaſſen, und das Fleiſch von denſelben genau abzulöſen, weil dieſes das ſchmackhafteſte iſt. Den Damen darf man ſolches freilich nicht zumuthen, zumal dieſe zuweilen mit Handſchuhen ſpeiſen.

Bei großen oder vornehmen Tafeln, wo es nicht wohl angeht, ſich mit Knochennagen abzugeben, wird der ganze Muskel von dem Rückenbein abgelöſt, und dann in gefällige Stückchen zerſchnitten.

722. Die Kalbsbruſt. (La poitrine de veau.)

Die Kalbsbruſt bietet ſchon Schwierigkeiten im Tranſchiren; ſie gibt im Grunde einen ſchlechten Braten, aber beim häuslichen Mahle kommt ſolcher dennoch vor. Um dieſem Braten ein gefälligeres Anſehen zu geben, und die Ausbeute einigermaßen zu vermehren, wird derſelbe gefüllt, was bei dem Zerſchneiden die eigentliche Schwierigkeit bildet, denn die Fülle darf nicht herausfallen, ja es muß an jeder Schnitte ein Theil derſelben befindlich ſein. Der Braten wird zu dieſem Zwecke umgewendet, an den Rippen iſt leicht wahrzunehmen, wo ſie an die Knorpeln ſtoßen; in dieſer Richtung wird das Meſſer geführt, und die Bruſt der Länge nach in zwei Theile getheilt; es muß aber ſo geſchehen, daß ein Theil der Fülle an dem übrigens zarten und leicht zu ſchneidenden Knorpel haften bleibt. Dieſer Theil wird nun in etwas ſchiefer Richtung in halb Finger dünne Blätter geſchnitten. Dann werden die Rippen nach ihrer Länge zerſchnitten, weil dieſe aber zu groß ausfallen würden, ſo muß aus dem Fleiſche zwiſchen einer jeden Rippe noch eine Schnitte gemacht werden. Das Ganze wird nun wieder zierlich in die Schüſſel gethan und herum credenzt.

723. Der Schöpſenbraten. (Le rôti de mouton.)

724. Der Lammsbraten. (Le rôti d'agneau.)

725. Der Schweinsbraten. (Le rôti de porc frais.)

Dieſe Braten werden dem Kalbsbraten gleich tranſchirt.

726. Der Reh-Schlägel. (Le cuissot de chevreuil rôti.)

Da der Rehſchlägel immer fein geſpickt erſcheint, und die Muskeln deutlich zu unterſcheiden ſind, ſo braucht man weniger auf ihre Auswahl zum Credenzen zu ſehen, denn durch das Spicken werden ſie ſo ziemlich alle gleich ſaftig. Jedoch darf man auch hier nicht aufs Gerathewohl in dieſelben hineinſchneiden,

ſondern, wenn ſie zuvor getrennt ſind, muß man ſie in kleine Schnitten über den Faden zerſchneiden.

727. Der Rehrücken. (Le dos de chèvreuil rôti.)

Der Rehrücken, bekanntlich ein delicater Braten, wird gewöhnlich ganz geſpickt. Um denſelben zu tranſchiren, wird das Fleiſch an beiden Seiten von dem Gerippe gelöſt und in kleine Scheiben zerſchnitten, in den Saft oder die Sauce des Bratens gelegt, und ſogleich credenzt; das Gerippe wird aber gleich beſeitigt.

728. Der gebratene Haſe. (Le lièvre rôti.)

Man pflegt den Rückenwirbel der Haſen, bevor ſie geſpickt werden, durchzuhauen, welches man das Picken nennt, um denſelben hernach bequem tranſchiren zu können. Dieſes Picken wird aber nicht nothwendig, wenn man den Haſen auf dem Tranſchir-Teller mit der Gabel nicht durchſticht, ſondern dieſelbe nur ſo vorſteckt, daß der Braten nicht weichen kann, wenn der Schnitt von dem Meſſer geführt wird; man hält nämlich das Meſſer ſchief zur linken Hand, und führt den Schnitt ein- bis zweimal unter einigem Ausdrücken ſägeförmig durch. In dieſer ſchiefen Haltung greift die Schneide zwiſchen die Wirbelbeine, durchſchneidet die weicheren Vorſprünge der in einander greifenden Knochen, und man erhält auf eine leichte Weiſe halb Finger dünne Scheiben von dem ganzen Rücken. Die Schenkeln werden dann ebenfalls zerſchnitten, die Knochen derſelben beſeitigt, und nun das Ganze in die Schüſſel, das Schönſte oben auf, gethan.

729. Der Hirſchziemer. (Le dos de cerf.)

Das Wildpret unterſcheidet ſich von einheimiſchen Animalien durch feinere Faſer und lockere Textur; daher das Mürbe des Fleiſches. Aus dieſem Grunde darf es nicht ſenkrecht über den Faden geſchnitten werden, um dem Zerfallen der Schnitten vorzubeugen; dies will aber ja nicht ſagen, daß man nach dem Faden tranſchiren dürfe.

Der Hirſchziemer wird in Handfläche große und Finger dicke Scheiben geſchnitten.

730. Das gebratene Spanferkel. (Cochon de lait à la broche.)

An dem gebratenen Spanferkel iſt bekanntlich die reſche, glasſpröde Haut das geſuchte Werthvolle, auf das Fleiſch wird

weniger Rückſicht genommen, und da es noch ſo jung und zart iſt, ſo kommt der Lauf der Muskeln gar nicht in Betracht. Um nun den angedeuteten Endzweck zu erreichen, wird das Spanferkel, vom Spieße kommend, ſogleich tranſchirt. Man ſchneidet zuerſt den Kopf herab, entfernt die Unterkiefer und die Zunge, ſchneidet dann die Ohren mit möglichſt viel Haut herab, und dann die Backen; zuletzt wird der Kopf aufgemacht und das Hirn herausgenommen, das ſchwärzliche Häutchen abgezogen, mit Salz und weißem Pfeffer beſtaubt, und Alles auf einen Teller gereiht und einſtweilen credenzt. Nun wird mit dem ſcharfen ſtarken Meſſer an dem Hals zwiſchen der Schulter der Schnitt angefangen, und der Länge nach einen Daumen breit vom Rücken fortgefahren, ſo daß der Schnitt zugleich den Schenkel in ſeinem Anſchluß durchſchneidet. Die Rippchen ſind ſo zart, daß ſie keinen Widerſtand leiſten. Dann wird die andere Seite eben ſo vom Rücken getrennt, die Seiten und der Rücken in zwei Finger breite Stückchen geſchnitten, die Schulter und der Schenkel von einander geſchnitten, ſchnell angerichtet und aufgetragen. Das Ganze kann in nicht ganz einer Minute geſchehen ſein.

731. Der Schinken (Le jambon)

wird entzweigeſpalten (vorausgeſetzt, daß die Haut oder Schwarte abgelöſt wurde), jede Hälfte in drei Finger breite Theile geſpalten, und dieſe nun in Meſſerrücken dünne Scheiben über den Faden geſchnitten, ſo zwar, daß eine jede Schnitte einen halben Finger dick Fett habe. Dieſe obere Hälfte des Schinkens gibt ſchönere, die untere Seite weniger anſprechende aber mürbere Schnitten. Sie werden auf Tellern reinlich aufgerichtet und mit Fleiſchſulz verziert.

732. Die Würſte.

Es wäre eine Satyre, wollte man vom Tranſchiren der Würſte reden, aber keine, wenn vom Vorſchneiden derſelben die Rede ſein ſoll. Hier iſt die Verſchiedenheit dieſer beiden Vorſtellungen deutlich wahrnehmbar. Die Würſte haben ihre eigenen Dimenſionen; von der Papierdünne der Salamy, Federkieldicke der Cervelade, und Kleinfingerdicke des Speckmagens bis zur Zweifingerbreite der Leber- und Bratwürſte.

733. Gebratenes Hühnchen (Hendel).

Bei dem Hühnchen iſt Regel, daß ein jedes Stückchen einen Knochen und einen Theil der wohlſchmeckendeu kruſtirten Haut haben müſſe. Ein kleines Huhn gibt nur fünf Stückchen, nämlich, zwei Bruſtſtücke, zwei Biegel (die Füße) und den Steiß (untere Theil des Rückens).

734. Gebratenes Huhn. (Le poulet rôti.)

Ein erwachſenes Huhn oder ein gewöhnlicher Kapaun wird in neun Stücke geſchnitten, wobei gleichfalls ein jedes Stück einen Knochen und einen Theil der Haut haben muß. Man macht nämlich einen kleinen Querſchnitt unter dem Kegel des Biegels, und trennt denſelben mit dem zweiten Schnitt vom Körper, ſo daß man das Meſſer, wenn dasſelbe bis zu dem Kegel gelangt iſt, nur auswärtsbiegen darf, um den Biegel loszukriegen; derſelbe wird in zwei Theile geſchnitten, und die andere Seite auf gleiche Weiſe behandelt. Nun wird ein Schnitt nach der Länge der Bruſt, einen Finger breit vom Mittelpuncte derſelben oder dem Bruſtbeine ſeitwärts ſo geführt, daß man an der Bruſtſchaufel herab zu dem Flügelknochen gelangt, wo derſelbe ſich mit dem Bruſtknochen verbindet. Hier muß das Meſſer etwas einwärts gedreht werden, um die Verbindung durchzuſchneiden. Auf gleiche Weiſe wird auf der andern Seite verfahren, und es geht ſpielend von ſtatten, vorausgeſetzt, man habe eine ſtarke zweizinkige Gabel durch die Bruſt und den Rücken geſtochen, um einer jeden durch das Schneiden verurſachten Bewegung einen Gegendruck zu leiſten. Jetzt wird der noch übrige Theil der Bruſt durch ein ſägeförmiges Schneiden von dem Gerippe getrennt und über die Quere entzwei getheilt; endlich wird der Steiß, nämlich die untere Hälfte des Rückens, herabgeſchnitten, und dann wird Alles zierlich auf die Schüſſel gethan und ſogleich herum credenzt.

735. Steiriſcher Kapaun.

Die Kapaunen und verſchnittenen Hennen, beſonders jene große Art, die wir die italieniſchen zu nennen pflegen, wenn ſie mit Mais gefüttert werden, erlangen eine ungewöhnliche Größe, und ſind in Fett gleichſam eingehüllt. Wollte man ſolche nach der vorhergehend gegebenen Weiſe tranſchiren, ſo würden die Stücke zu groß ausfallen, was eher abſchreckend als anſprechend wäre. Es werden daher die Biegel jeder in

drei, und die Bruſt iu ſechs Theile zerſchnitten, ſelbſt der Steiß wird entzwei geſchnitten.

736. Gebratener Faſan. (Le faisan rôti.)

Der gebratene Faſan hat ſo viel Aehnlichkeit mit einem Kapaun, daß man ſie in einiger Entfernung nicht zu unterſcheiden vermag, daher pflegt man Erſterem den gefiederten Kopf als Kennzeichen beizugeben. Dieſer prächtige ſehr vornehme Vogel aus Mingrelien (Aſien, von dem Fluſſe Phaſus) abſtammend, iſt zwar gegen unſer Clima empfindlich, kommt aber in Europa und vorzüglich in Böhmen dennoch gut fort. Ihre koſtſpielige Pflege wird ſie indeß nie allgemein machen, und ihr Erſcheinen iſt immer ein kleines Feſt, zu dem man gerne ein Paar Freunde ladet, um an dem Guten Theil zu nehmen. Man bekommt oft ſo große Exemplare, daß ſie dem ſteiriſchen Kapaune nichts nachgeben, und werden dem Letzteren gleich tranſchirt, die kleinen aber wie das erwachſene Huhn, nämlich in neun Stücke.

737. Gebratener Indian (Le dindon)

oder kalekutiſcher Hahn. Dieſes Geflügel hat das Emporkommen, eine günſtige brillante Epoche, und ein Herabkommen mit vielen Anderen gemein. Es iſt wahrſcheinlich, daß ſie aus Indien abſtammen, wann und wie ſie zu uns gekommen, iſt jedoch nicht bekannt; ſie haben ſich aber an unſer Clima, beſonders in wärmeren Gegenden, als Ungarn ꝛc. ſo gewöhnt, daß ſie dem übrigen Geflügel gleich fortkommen, aber eben deshalb an Seltenheit verloren, worin ein Theil ihres Werthes bedingt war, ſo zwar, daß man ſie gegenwärtig mit dem Spitznamen eines Schuſtervogels belegt. Ein halb erwachſener geſchoppter Indian gibt einen feinen Braten, und wird dem ſteiriſchen Kapaune gleich tranſchirt. Von dem vollgewachſenen oder großen Indian werden nur die Brüſte in halb Finger dünne und Handflächen kleine Schnitten getheilt und credenzt. Die Biegel und das übrige Gerippe gibt den andern Tag als Eingemachtes eine Sparſchüſſel.

738. Auerhahn,

739. Trappe,

werden Beide dem Indian gleich tranſchirt, nämlich nur aus der Bruſt Schnitten gemacht, und der Reſt als Eingemachtes

30

benützt. Sie gewähren keinen ſonderlichen Genuß, geben aber Braten von ungewöhnlicher Größe, und eignen ſich daher zu Schau- und Prunk-Stücken bei großen Tafeln und Büffets.

740. Gebratene Gans.

Möge man erlauben, uns bei dieſem merkwürdigen Vogel etwas länger aufzuhalten. Es unterliegt keinem Zweifel, daß unſere einheimiſchen Gänſe von den wilden, die als Zugvögel bei uns häufig erſcheinen, abſtammen. Sie dienen ſeit undenklichen Zeiten dem Menſchen zur Nahrung, und waren beliebte Gerichte der Aegyptier, dann der Römer, ſo wie jetzt der Böhmen. Nach Rom wurden ſie, und nach Prag werden ſie heerdenweiſe getrieben, um da verzehrt zu werden. Merkwürdig iſt, daß dieſe Vögel, bei uns das Symbol der Dummheit, durch große Weltbegebenheiten zu einer gewiſſen Verehrung gelangt ſind. So iſt bekannt, daß durch ſie, oder vielmehr durch ihr Geſchnatter das Capitolium gerettet, und ſie deshalb lange Zeit hindurch von den Römern verehrt wurden. Auf der Tafel der Königin Eliſabeth von England ſtand eine gebratene Gans mit einer Einfaſſung von Erdäpfeln, als die Nachricht eintraf, daß die ſpaniſche Flotte, welche beſtimmt war, die Königin zu entthronen, durch Sturm vernichtet worden; daher die Sitte, an dieſem Tage eine gebratene Gans aufzutiſchen, um eine freudige Erinnerung an ein für das ganze Land ſo glückliches Ereigniß immer wieder zu erneuern. Es iſt übrigens der einzige Vogel, dem die Ehre zu Theil wird, das Feſt eines Heiligen zu verherrlichen, daher wird eine Martinsgans als etwas Vorzügliches geachtet.

Das Tranſchiren der Gänſe geſchieht auf zweierlei Weiſe. Im Monat Februar und März, wenn ihre Zeugung durch Kunſt unterſtützt wird, in einem Alter von fünf bis ſechs Wochen gehören ſelbe zum Seltenen und Luxurioſen, und werden ſo theuer gezahlt, daß ſo ein Gänschen noch einmal ſo hoch zu ſtehen kommt, als die vollgewachſene wohlgeſtaltete Gans. Dieſe jungen Vögel werden den Hühnchen gleich tranſchirt.

Eine Martins-Gans aber wird dem Indian gleich tranſchirt, mit der Ausnahme, daß auch die Biegel zerſchnitten werden, welches bei dem Indiane nicht immer der Fall iſt. Die ſchönen Schnitten der Bruſt werden Pfaffenſchnitten genannt, als Anſpielung auf den ehrwürdigen Stand, bei welchem die Kochkunſt von jeher ſich der meiſten Kenner und Gönner erfreuen durfte.

Der Ueberreſt einer gebratenen Gans gibt des andern

Tages ein ſchmackhaftes Gericht, unter dem Namen einer Podpouſzka oder Eingeſchnittenes, welcher Name vorzugsweiſe allen Gerichten zukommt, die von übriggebliebenen Braten bereitet werden.

741. Gebratene Rebhühner.

Alles wilde Geflügel zeichnet ſich von dem zahmen durch ſtarke fleiſchige Bruſt und ſchwache Biegel aus, darum werden die Biegel von einander geſchnitten, die Bruſt der Rebhühner hingegen in wenigſtens drei Theile, wenn ſie vollgewachſen ſind, und nur die Jungen werden halbirt. Der ſpezifiſche Geſchmack der Rebhühner wird durch etwas Saft von bitteren Orangen lieblich gehoben, und ſo pflegt man bei vornehmen Tafeln dieſe Früchte beizuſetzen.

742. Waldſchnepfen.

Das Tranſchiren haben die Waldſchnepfen mit den Rebhühnern gemein; zu bemerken iſt, daß die Biegeln die delikateſten Biſſen geben, indem ſie an Wohlgeſchmack die Brüſtchen übertreffen.

743. Haſelhuhn,
744. Schneehuhn,
745. Birkhuhn,

gehen, was das Tranſchiren betrifft, nach den Rebhühnern. Bei dem Auftiſchen werden aber die ungerupften Köpfchen als Kennzeichen dem Braten beigegeben.

746. Das Vorlegen der Fiſche.

Fiſche vorlegen entſpricht dem vorhergehenden Tranſchiren in ſo weit, als es den zu handhabenden Gegenſtand in kleine Portionen theilt, mit dem bedeutenden Unterſchied, daß zugleich die Gräten beſeitigt werden ſollen. Für dieſen Zweck werden ſtatt der Meſſer ſchneidende Löffel, die eine entfernte Aehnlichkeit mit Maurerkellen im verkleinerten Maßſtabe haben, angewendet.

747. Der Schill.

Große Fiſche pflegt man in ihrer ganzen Länge zu ſieden, und auf mit Servietten beſpannte Bretchen, welche die Vertie-

fung der Schüſſel ausfüllen, aufzutiſchen, und nehmen ſich auf dieſe Weiſe vortheilhafter aus. Wenn die Reihe des Servirens an dieſelben kommt, ſo wird mit dem ſilbernen ſcharfen Vorleglöffel nach dem vom Kopfe bis zur Schweiffloſſe von Natur bezeichneten Streife gefahren, und ſo das Fleiſch auf eine leichte Weiſe getheilt; jetzt werden mit demſelben zwei oder drei Finger breite Einſchnitte gemacht, und mittelſt einer geſchickten Wendung des Löffels das Fleiſch ohne Gräten abgelöſt, und auf eine Schüſſel gereiht; ſobald die eine Seite auf dieſe Weiſe abgeräumt iſt, wird der Kopf ſammt der Hauptgräte behutſam mit einer kleinen Nachhilfe aufgehoben und bei Seite gethan, ſo daß die untere Fläche des Fiſches ohne Gräten zurückbleibt, welche dann ebenfalls in kleine Stücke reinlich getheilt und credenzt wird. Zu bemerken iſt, daß jener Theil, der den Bauch des Fiſches ausmacht oder einſchließt, der zartere iſt, und daher vorzugsweiſe den zu ehrenden Gäſten präſentirt wird.

748. Der Hecht.

Der ſo fürchterliche Raubfiſch der Bewohner des ſüßen Waſſers, wächſt zu einer unbeſtimmten Größe heran; ich habe mehrere von etwa dreißig Pfund unter meinen Händen gehabt, unter andern auch einen neunpfündigen, der einen andern zweipfündigen Hecht verſchluckt, und ſchon zur Hälfte verdaut hatte. Ein Beweis, daß dieſes Raubthier nicht einmal ſein Geſchlecht verſchont.

Fiſche, die im harten Waſſer fortkommen, wozu auch der Hecht gehört, wenn das Waſſer nur nicht kalt iſt, haben ein zartes Fleiſch von feinem Geſchmack; die Meinung, daß ein alter Hecht ein gröberes trockeneres Fleiſch habe, iſt zwar gegründet, der Unterſchied iſt aber ſo unbedeutend, daß ein Moldau-Hecht von dreißig Pfund noch zartes Fleiſch hat. Das Auftiſchen und Vorlegen hat der Hecht mit dem Schill gemein, nur iſt es viel ſchwieriger, Schnitte ohne Gräten, beſonders aus dem unteren Theile, zu bekommen, weil die feinen Gräthen desſelben lange Widerhaken haben, und das Fleiſch daher viel ſchwieriger abzulöſen iſt.

Derlei Fiſche, noch im rohen Zuſtande in kleine Stücke geſchnitten, und dann abgekocht, laſſen ſich nicht mehr ohne Gräten auftiſchen.

749. Der Huchen.

Der Huchen ſteht in der Mitte zwiſchen dem Schill und dem Lachſe. Das Fleiſch iſt weiß, kurz, zart und von feinem Ge-

ſchmack. Das Aeußere desſelben, der Form und der Farbe nach gleich dem Lachſe, die feinſchuppige Haut iſt eben ſo klein und farbig betupft. Das Vorlegen geſchieht auf dieſelbe Weiſe wie bei dem Schill, und zwar noch leichter, weil derſelbe weniger mit Gräten verſehen iſt.

750. Der Lachs.

Das Vorlegen des Lachſes bietet die geringſten Schwierigkeiten dar, da ſein ſchön röthliches Fleiſch mürbe und zart iſt, ſich leicht durchſchneiden, und von allen Gräten, die verhältnißmäßig dicker ſind, als bei den vorhergehenden Fiſchen, leicht ablöſen läßt, und daher den Gäſten einen Genuß ohne alle Gefahr darbietet. Das Verfahren iſt ganz dasſelbe wie bei dem Schill.

751. Die Forellen.

Die kleinen Forellen werden im Ganzen credenzt, und die Gäſte nehmen nach Gefallen eine ganze, oder in ſeltenen Fällen, wenn dieſelben groß ſind, einen Theil, der mit dem Fiſchlöffel abgeſtochen wird. Nun ſchneidet ein Jeder die Haut vom Kopfe bis auf die Schweifſloſſe auf, hebt den Schweif etwas in die Höhe, und durch eine kleine Nachhilfe mit der Gabel läßt ſich die ganze Seite aufheben, ſo daß die untere Seite ohne Gräten auf dem Teller bleibt, jetzt wird die aufgehobene Seite mit den Gräten nach oben gewendet, und ganz wie vorhergehend verfahren. Das reine Skelett wird bei Seite geſchoben und das zarte Fleiſch ohne Gefahr genoſſen. Bei all dem iſt die Vorſicht nöthig, daß man während des Verfahrens keine feine Gräte von der Hauptgräte abſtößt, die dann in dem Fleiſche bleiben, und unbequem werden können.

752. Die Formen der Tafeln.

Wir können nicht umhin, etwas über die verſchiedenen Formen der Tafeln zu ſagen, weil ſie Eigenthümlichkeiten haben, die bei gegebenen Gelegenheiten nicht unberückſichtigt bleiben dürfen, und weil dieſer Gegenſtand ebenfalls zur Tafelkunde gehört. Ein runder Tiſch iſt unſtreitig der bequemſte; alle Plätze ſcheinen eine gleiche Bedeutung zu haben, weil das unten und oben nicht ſo ſehr in die Augen fällt; die Geſellſchaft iſt ſich gleichſam mehr verwandt, mehr genähert, und mau iſt weniger gehemmt, an dem Geſpräch Theil zu nehmen.

Es ſind wahre Familientafeln, bei welchen weniger auf Prunk mit Speiſen und Tafelgeſchirr, als auf angenehme, geſellige Unterhaltung geſehen wird.

(753). Ovale Tiſche weichen ſchon von den runden in Bezug auf das Verhältniß der Geſellſchaft etwas ab, es findet eine Abſonderung ſtatt, weil es höhere und mindere Plätze daran gibt, und die Geſellſchaft auseinandergedehnt wird. Am wahrnehmbarſten iſt ſolches bei einem langen Tiſche.

(754). Eine lange Tafel wird gewählt, wenn viele Gäſte bewirthet werden ſollen, wie bei Miniſtertafeln und öffentlichen Gaſtereien. Bei ſolchen Tafeln muß ein gewiſſes Verhältniß der Breite zur Länge beobachtet werden, damit das Tafelgeräthe und die Speiſen gehörig aufgeſtellt werden können, um Reichthum und Comfort paradiren zu laſſen. So müſſen, wenn ſechs Gedecke an der langen Seite zu ſtehen kommen, deren drei an dem abgerundeten Ende Platz finden, was zuſammen achtzehn Gedecke gibt. Acht bis zehn Gedecke der Länge nach, bedingen vier bis fünf derſelben an den Enden; größere Geſellſchaften ſteigern die Anzahl der Gedecke an den Enden bis auf ſieben, für noch mehr Gäſte kann die Tafel nur in ihrer Länge vergrößert werden. Die beſtimmte Breite hat ihren Grund in dem nothwendigen Aufwand an Tafelgeſchirr, das den gehörigen Platz haben muß.

Bei ſolchen Tafeln wird die Mitte der Länge nach mit den ſogenannten Dormants oder Spiegeln beſetzt, zwiſchen welchen Kunſtarbeiten der Bildhauerei, als große oder kleine Gruppen, große Aufſätze der Kunſtbäckerei, oder auch nur Blumenvaſen mit friſchen und künſtlichen Blumen Platz finden. Man wählt künſtliche Blumen unter friſche, damit der Geruch nicht zu ſtark werde und die Gäſte incommodire. Auch muß Raum bleiben für Candelaber (ſolche Tafeln werden bei abgeſperrtem Tageslicht gehalten); die Zahl derſelben muß bedeutend ſein, weil ſtarke Beleuchtung nothwendig iſt; es muß endlich Platz vorbehalten werden für die aufzuſetzenden Speiſen, ohne die Reihe Teller zu hemmen, deren ſich die Gäſte zu bedienen haben.

Eine ſolche Tafel, die oft für das Haus von Bedeutung iſt, muß mit Umſicht und Geſchicklichkeit geleitet werden. Die Erzeugniſſe der Küche, obgleich das Weſentlichſte, können die reiche Umgebung nicht überſtrahlen, müſſen aber dennoch die Aufmerkſamkeit feſſeln und ſtrenger Anforderung genügen. Das Credenzen der Speiſen muß nach der angegebenen Ordnung vor ſich gehen, ebenſo die Reihenfolge der Weine beobachtet, und das dienſtthuende Perſonale mit Umſicht geleitet werden. Für den Herrn vom Hauſe erwächſt eine beſondere Aufgabe in der

Vertheilung oder Placirung ſeiner Gäſte; nicht ein Jeder findet ſich auf ſeinem Platze, ja der Verſtändigſte, der Geiſtreichſte kann bei einer ſolchen Gelegenheit gekränkt werden, denn eine ſolche Tafel hat viel mit einem öffentlichen Acte gemein, wo eine Auszeichnung oder Vernachläſſigung durch die Menge der Zeugen von Bedeutung wird.

Nach der neuen, ſehr verſtändigen Einrichtung, daß die Speiſen aus der Küche kommend gleich herum gereicht, und nicht mehr zur Schau aufgeſtellt werden, entſtand die Nothwendigkeit, zierlich und correct geſchriebene Speiſezettel den Gäſten zur Seite zu legen, damit dieſelben erſehen was erſcheine und an was ſie allenfalls ihre Eßluſt vorzugsweiſe befriedigen können.

(755). Eine Hufeiſentafel iſt nur bei beſonderen Veranlaſſungen zu wählen, wobei es ſich oft weniger um den Genuß, als um das dabei übliche Gepränge handelt.

Die Gäſte erſcheinen dazu in ihrem höchſten Putz, die Diener in großer Gala. Ein jeder Sitz deutet auf einen Rang. Der Saal wird ſtark beleuchtet, die Tafel nebſt den Nebentiſchen werden auf's Brillanteſte mit Silber ausgeſtattet, und die Seitentiſche mit künſtlich gearbeitetem Silbergeſchirr beſetzt. Meiſtens erſcheinen zu einer ſolchen Tafel Zuſchauer aus dem Volke, welches den Glanz des Feſtes nur erhöhen kann, da eine Pracht, die keine Bewunderer hat, an ihrem Werthe verliert.

Die Tafel ſelbſt muß reich mit Speiſen und zugleich mit dem Deſſert beſetzt ſein, damit für den leiblichen Genuß viel vorhanden ſei, wenn auch, wie es oft geſchieht, wenig genoſſen wird, weil bei einer ſolchen Gelegenheit das eigentliche Eſſen meiſtens mehr Nebenſache iſt.

Die Alten hatten ſchon Tiſche von verſchiedenen Formen, und zwar viereckige, lange, ovale und hufeiſenförmige, da bei den Römern Luxus immer die vorherrſchende Leidenſchaft war, ſo übten ſie denſelben auf alle erdenkliche Weiſe. Sie hatten Tafeln von koſtbaren Hölzern künſtlich gearbeitet. Cicero hatte einen Tiſch von Citronenholz, Heliogabal hatte eine Tafel von Elfenbein und Schildkröte, mit Silber, Gold und Edelſteinen eingelegt. Dies mag zum Theil die Urſache ſein, warum ſie nicht immer Tiſchtücher brauchten.

Anhang.

1. Das Kochen mittelſt Dampf.

Als die Wirkungen des Dampfes die ganze Welt in freudiges Erſtaunen verſetzten, erfaßte mich die Idee, eine Anwendung desſelben auf unſere Speiſen zu verſuchen. Dies konnte natürlicher Weiſe nicht ohne einige Gefahr und bedeutende Auslagen geſchehen, dagegen wurden meine Bemühungen durch ein glückliches Reſultat gekrönt, und ich übergebe mit Freude meine Erfahrung der Oeffentlichkeit, in der Hoffnung, dadurch zu weiterer Vervollkommnung den Weg abgekürzt zu haben.

Es war vor allem andern nothwendig, Gefäße oder Töpfe zu conſtruiren, die Leichtigkeit in deren Handhabung und Gefahrloſigkeit gewähren würden, welches bei den papinianiſchen Töpfen in unſern phyſikaliſchen Cabinetten nicht der Fall iſt. Es wurden daher Töpfe aus dünngeſchlagenem Kupfer verfertigt weil dasſelbe bei einem Unglücksfalle nicht zerſpringen, ſondern höchſtens aufblaſen, und daher nicht gefährlich werden könne; Töpfe mit breitem Boden, um dem Feuer eine möglichſt große Berührungsfläche darzubieten, und einem eingezogenen Hals, um die Verſchließung zu erleichtern. Dieſer Hals war mit einem eiſernen ſtarken Ring umkränzt, der zugleich einen halben Finger breiten Vorſprung bildete. Ueber dieſen Ring ward ein Deckel von ſtarkem Eiſen angepaßt, in deſſen Mitte ein Ventil angebracht war, deſſen Hebel über den Topf hinausragte, um ein Gewicht aufzunehmen; über dem Ventile in der Mitte des Deckels war ein kleiner Sattel, welcher, das Ventil ſchützend, zugleich der Schraube als Stützpunkt diente. Ein eiſerner Bogen mit zwei geraden Schenkeln, deren Enden einen halben Finger breit einwärts aufgeſtülpt waren, und unter dem Vorſprung des Halſes eingeriſſen, war in ſeiner Mitte mit einer ſtarken Schraube verſehen, die, wenn der Bogen aufgeſetzt war, gerade auf den vorerwähnten Sattel wirkte, und ſo den Deckel an den Topf preßte. Zwiſchen den Deckel und den Rand des Halſes wurden Kränzchen von geflochtenem Hanf gelegt, um dem Dampf den Ausgang zu vermehren. Dieſer erſte Topf leiſtete recht erfreuliche Dienſte. Um aber über die im Hintergrunde immer lauernde Angſt vor dem Zerſpringen, Gewißheit

zu erhalten, wurde derſelbe preisgegeben. Es wurde nämlich ein gut ziehender Windofen ſtark mit Holzkohlen angebrannt, der Topf (von ſechs Maß Inhalt) zu zwei Drittheilen mit Waſſer gefüllt, gut verſchraubt, über das Feuer geſetzt, und mit einem Thermometer über dem Deckel verſehen, der ventile Hebel aber mit drei Viertel Pfund Gewicht verſehen. Die Oeffnung des Ventils war zwei Linien, die Länge des Hebels ſechs Zoll. Die Flüſſigkeit erhitzte ſich bald, bei fünfzig Grad Reaum. fingen die Wände des Topfes an zu ziſchen, wenn man ſie mit naſſen Fingern berührte; bei ein und achtzig Grad hob der Dampf das Ventil. Nun ward ein ganzes Pfund Gewicht zu erſterem gehängt; die Hitze ſtieg ſchnell, der Dampf fing an, durch die Unterlage von Hanf immer mehr und mehr durchzudringen, bis das Thermometer hundert fünfzehn Grad zeigte. Nun war zu bemerken, wie ſich Ausdehnungen an jener Stelle bildeten, wo die Flamme am heftigſten ſpielte, nämlich am ſcharfen Rande des Topfes; ich ſah das Aufklaffen des Topfes im Geiſte ſchon vor ſich gehen, und (ich muß meine Zaghaftigkeit eingeſtehen) ich hatte nicht mehr das Herz, mich ſo nahe hinzuzuhalten, um die Grade am Thermometer zu zählen, obgleich eine kleine Vorrichtung von Bretern mich ſchützen ſollte. Als die mittlere Ausdehnung (es waren ihrer fünfe entſtanden) die Größe und faſt auch die Form eines Eies erhalten hatte, was ziemlich lange dauerte, hatte der ziſchende Laut des entweichenden Dampfes angefangen, nachzulaſſen, weil die Hitze zu fallen anfing, und die Ausdehnungen ſich nicht mehr vermehrten. Nach größerer Abkühlung wurde ich zu meinem Erſtaunen gewahr, daß dieſe ausgedehnten Blaſen ſich faltig an den Topf gleichſam überwarfen, und derſelbe Topf leiſtete dann noch lange gute Dienſte. Wenn es mir um die Ausmittlung zu thun geweſen wäre, bei welchem Hitzgrad der Topf beſchädigt werden könnte, ſo wäre das Experiment als mißrathen zu betrachten, allein ich war höchſt zufrieden mit demſelben, denn es waren bei zwei Drittheile der Spannkraft über diejenige, die ich zu meinem Endzweck benöthigte, noch nicht im Stande geweſen, ein Aufklaffen zu bewirken, und ſo war meinen ferneren Verſuchen völlige Sicherheit verbürgt.

Daß der Dampf bei höherer Spannung durch die Unterlage von Hanfkränzchen durchdringen kann, iſt als eine Unvollkommenheit zu betrachten; ich ließ daher die Deckel in den eiſernen Ring einſchleifen, und den Töpfen, die anfangs nur coniſch waren, eine gefälligere Form geben, dadurch war aber die Beiſchaffung derſelben nur um ſo koſtſpieliger, und daher für's Allgemeine hinderlich.

Ich benütze ſolch einen Topf ſeit zwanzig Jahren in meinem Hausweſen, die gemeinſten Mägde handhaben denſelben, und ich habe noch von keinem Unglücke zu erzählen. Eine andere Thatſache findet hiebei eine Beſtätigung, nämlich, daß ohne Zutritt der Luft keine Oxidation des Kupfers ſtattfindet, denn mein Topf, durch den langen täglichen Gebrauch längſt von allem Zinn ganz entblößt iſt, und es findet ſich, durch die kräftigſten Reagentien unterſucht, keine Spur von Kupfer in der bereiteten Brühe.

(2.) Viel ſpätere Verſuche haben dargethan, daß ſich das koſtſpielige Verſchließen der Töpfe auf eine einfachere und den inwendigen Raum desſelben vergrößernde Weiſe herſtellen laſſe. Es wird nämlich über dem Vorſprung am Halſe ein fingerhohes Band von Kupfer angelöthet, oder, und noch beſſer, an der Wand des Topfes getrieben. Statt des eiſernen Deckels wird eine Haube (Kuppel aus Kupfer) verfertigt, die über das Band aufſitzt, und inwendig mit eben ſo einem Bande verſehen iſt, ſo daß eine Furche entſteht, in welche jene des Topfes genau einpaſſe; in die Furche wird ein mit etwas Hanf umwundener Spagat eingezwängt, jedoch ſo glatt und zuſammenſpielend, als möglich. Auf der Mitte der Haube iſt ein Blättchen ſtarkes Eiſen angebracht, auf welches die Schraube wirkt, und ſo die Haube auf den Topf preßt. Der Verſchluß macht ſich dadurch vortrefflich; jedoch nicht auf's erſte Mal, denn nicht immer iſt die Furche von dem Kupferſchmiede ſo gearbeitet, daß ſie nicht hie und da kleine Vertiefungen hätte; dann muß man durch vermehrte Unterlagen von Hanf abhelfen. Iſt endlich der Verſchluß gut, ſo macht man ſich ein kleines Zeichen am Topf und an der Haube, um ſelbe immer auf gleicher Stelle aufzuſetzen. Der Sicherheit wegen wird in die Haube eine zwei Linien kleine Oeffnung gebohrt, und eine kleine genau ſchließende Klappe angebracht, deren Feder ſo ſchwach iſt, daß vier Loth Gewicht dieſelbe heben.

Dieſe Töpfe kann man bis zum ſechſten Theil voll füllen, und ſie daher reichlicher benützen.

(3.) Nach der erworbenen Ueberzeugung, daß keine hohe Temperatur nothwendig iſt, um unſere Speiſen in ſolchen Töpfen auf das Vorzüglichſte zu bereiten, habe ich nun Töpfe aus weißem Blech verfertigen laſſen. Da das Blech ſich nicht gut in ſchweifige Form ſchlagen läßt, ſo habe ich ſie nur coniſch conſtruiren laſſen, mit der Vorſicht, daß der Bodenrand eingeſchlagen, und mit härterem Loth, als das gewöhnliche, verlöthet wurde. Einen Finger breit unter der Mündung wird ein eiſerner Reif von der Stärke eines Federkiels, aber von

ſcharfen Kanten gut angenietet, dieſer Reif dient als Anſatz für den vorerwähnten Bogen, der die Beſtimmung hat, die Haube auf den Topf zu preſſen. Die Haube wird ſo hoch gehalten, als ſich das Blech nur immer ſchlagen läßt, und bekömmt eine Kappe von ſtarkem Eiſenblech, um von der Schraube nicht eingedrückt zu werden. Rundherum laufen, wie bei den Vorhergehenden von Kupfer, zwei Bänder parallel, die eine Rinne bilden, und genau auf den vorſtehenden Theil des Topfes paſſen. Dieſe Rinne wird mit einfachem Spagat, der mit etwas lockerem Hanf überwunden iſt, eingepreßt, und dann der Topf mit etwas Waſſer angefüllt, mit der Haube bedeckt, und mit dem eiſernen Bogen, deſſen Schenkel unter dem Reif eingreifen, mittelſt der Schraube aufgepreßt, und über dem Feuer verſucht; ſollte der Dampf an einigen Stellen hervordringen, ſo werden ſolche an dem Deckel oder der Haube angemerkt, und in die Rinne etwas Hanf nachgelegt, bis man endlich den vollkommenen Verſchluß erreicht, was dann für immer dauert. Auch bei dieſem Topfe wird eine kleine Klappe oder Ventile angebracht, die zwar für den Geübten nicht nöthig, dem noch Ungeübten aber Sicherheit gewährt.

Dieſe Töpfe von weißem Blech leiſten vortreffliche Dienſte, und ihre Beiſchaffung kommt nicht viel höher, als eine Kaffeemaſchine. Man muß jedoch nicht außer Acht laſſen, daß ſie keinen ſo hohen Hitzgrad aushalten, als jene von Kupfer, weil die Löthung ſchmelzen würde; allein eine ſolche Hitze iſt nicht nothwendig, im Gegentheil für die zu bereitenden Speiſen ſogar ſchädlich, wie dies im weiteren Verlaufe erwieſen wird.

Auch dieſer Topf von Weißblech ward einer Probe unterworfen. Nachdem derſelbe längere Zeit gute Dienſte geleiſtet, wurde er auf glühende Platten des Sparherdes geſetzt, und die Klappe feſtgemacht, damit der geſpannte Dampf dieſelbe nicht heben könne. Lange nachher, als die Seitenwände beim Beſpritzen mit Waſſer einen ſtark ziſchenden Laut von ſich gaben, erfolgte endlich, was erfolgen mußte und vorausgeſehen war, die Löthung wurde durch die Hitze weich, es entſtand am Boden der Wand eine Oeffnung unter bedeutendem Knalle, und der Dampf entquoll unter ſtarkem Geräuſche in einem Strahle von acht Schuh Länge. Allein in ſeiner ganzen Länge hatte derſelbe die Temperatur der ihn umgebenden Luft; erſt vier Zoll am Topfe ſelbſt war derſelbe ſtechend heiß anzufühlen. Der Topf ward dann unterſucht, und es ergab ſich, daß die ſchadhaft gewordene Oeffnung nicht größer war, als der Kopf einer kleinen Stecknadel, und gleich wieder verlöthet werden konnte, alſo auch von dieſer Seite keine Gefahr. Die Verfertigung der

Töpfe kann ein jeder Kupferſchmied und Landklampferer unternehmen, wenn man ſich das Geſagte nur einigermaßen verſinnlicht, um es aufzeichnen zu können, und die Leute über den Zweck belehrt, damit ſie begreifen, daß Accurateſſe hierbei das Wichtigſte iſt.

4. Das Kochen in Dampf.

Wir machen keinen Unterſchied, ob der Topf aus Kupfer oder aus Weißblech beſteht, denn beide müſſen dasſelbe leiſten. Angenommen, der Topf faſſe zwei Maß Flüſſigkeit, ſo wird derſelbe mit einer Maß Waſſer gefüllt und ein Pfund Rindfleiſch hinein gethan, was ihn bis auf zwei Finger ungefähr unter dem Rande voll macht, und dieſes iſt nothwendig, um einen leeren Raum für die Ausdehnung der Flüſſigkeit und die Entwickelung des Dampfes zu laſſen. Das gebräuchliche Grünzeug, als etwas Peterſilienwurzel, Gelberüben und Sellerie, allenfalls etwas Kohl und Salz, werden gleich beigegeben, der Topf zugeſchraubt, und an die heißeſte Stelle des Sparherdes geſetzt. Leider geht das Erhitzen des Waſſers in geſchloſſenem Topfe nicht ſchneller von ſtatten, als in offenen Gefäßen.

Wir wiſſen, daß das Waſſer in offenen Gefäßen, wenn es Perlen zu treiben anfängt, was man den Siedpunct nennt, achtzig Grad Reaum. zeigt, von da an mag es noch ſo ſtark wallen und überſprudeln, bleibt doch der Hitzgrad derſelbe, denn das Waſſer hat nicht die Fähigkeit, mehr Wärme aufzunehmen; es verdampft in eben dem Maße ſchneller, als man ſtärkeres Feuer anwendet. Dieſes iſt nun nicht der Fall in hermetiſch verſchloſſenen Gefäßen; hier ſteigt die Temperatur auf eine überraſchende Weiſe. Bei meinen Verſuchen ergab ſich's, daß wenn das Thermometer über den Deckel gelegt einundachtzig Grad zeigte, die umgelegten Tücher verſengt wurden. Das Waſſer hat dann die Hitze des ſtarkheißen Biegeleiſens angenommen; dieſer Hitzgrad iſt aber glücklicherweiſe nicht nothwendig. Sodann wird der Topf auf der heißen Stelle ſo lange gelaſſen, bis deſſen Wände, wenn man ſie mit feuchten Fingern überfährt, ein ziſchendes Geräuſch verurſachen, oder wenn man mit feuchten Fingern hinſchnellt, die feinen Tröpfchen ziſchend verſchwinden. Der Kürze wegen wird das erſte Verfahren angewendet, denn das Gefühl zeigt den größeren oder geringeren Hitzgrad mit mehr Sicherheit. Nun wird der Topf auf eine minder heiße Stelle geſchoben, jedoch ſo, daß der angegebene Hitzgrad ſtets derſelbe bleibt. Nach einer halben Stunde wird nun der Topf

vom Feuer gehoben und zum Auskühlen ſeitwärts geſtellt, bis beim Aufmachen der Klappe kein Dampf mehr entweicht.

Ein früheres Aufſchrauben darf durchaus nicht ſtattfinden, denn hierin ſteckt die eigentliche Gefahr; nicht nur der ganze Inhalt würde herausgetrieben, ſondern das unausweichliche Verbrennen die Folge ſein; zum Glück, daß dieſe Gefahr ſo leicht vermieden werden kann. Iſt der Topf ganz abgekühlt, ſo wird er aufgemacht, und wir finden eine kryſtallreine, wohlſchmeckendere Brühe, al ſie nur auf irgend eine andere Weiſe erzeugt werden könnte, was begreiflich iſt, weil kein Aroma entweichen konnte. Das Fleiſch iſt vollkommen weich, und ſo wohlſchmeckend, als man es nur immer bei offenen Gefäßen erhalten könnte.

Iſt Eile vonnöthen, ſo wird kochendes Waſſer angewandt, und das ganze Kochen des Fleiſches iſt dann in fünfundzwanzig Minuten beendet; ſogar das Abkühlen kann beſchleunigt werden, wenn man den heißen Topf in kaltes Waſſer ſtellt, was aber ohne Bedeutung iſt, weil das Abkühlen auch ohne kaltes Waſſer nur drei Minuten dauert.

Der bei offenen Gefäßen aufſteigende Schaum aus Blut und Eiweißſtoff beſtehend, der in offenen Gefäßen zeitweiſe abgenommen werden muß, wird in dieſen Töpfen eben ſo vollkommen ausgeſchieden, man findet denſelben an dem Deckel und den Wänden abgelagert.

(5.) Dieſer Topf mit derſelben Menge Fleiſch ward um halb neun Uhr früh mit kochend heißem Waſſer gefüllt, verſchraubt und über eine brennende argantiſche Lampe, einen halben Finger hoch über dem Glaſe, aufgehängt; um zwölf Uhr wurde er geöffnet, gab, wie jedes Mal, die wohlſchmeckendſte Brühe, und das Fleiſch war ſo weich, daß man es mit dem Löffel abſtechen konnte.

Sollte ſo etwas unſern jungen Kanzelei- 2c. Herren, die mehr lebensluſtige als heikliche Eſſer ſind, und vielleicht öfter einmal in pecuniäre Verlegenheiten gerathen, nicht ein erwünſchtes Mal geben? Die Brühe, mit Semmel genoſſen, ſchmeckt angenehmer und kräftiger, als mit einer jeden andern Beigabe, das Fleiſch mit dem mitgeſottenen Gemüſe oder Senf, oder mit in Eſſig gelegten Kleinigkeiten, würde dem Magen eine angenehme Nahrung geben, ohne den Beutel bedeutend in Anſpruch zu nehmen.

(6). Ueber Spirituslampen ließe ſich dieſe Kochart etwas ſchneller betreiben, als die vorhergehende, würde aber um etwas höher zu ſtehen kommen und eine beſtändige Gegenwart erfordern, welches bei der vorhergehenden nicht der Fall iſt.

Zu größeren Quantitäten müſſen natürlicherweiſe größere Töpfe genommen werden. Das Verhältniß an Erſparniß der Zeit und der Brennmaterialien beträgt etwas über die Hälfte, gegen den Bedarf bei offenen Gefäßen; indeſſen dieſer Vortheil verliert ſich ganz gegen den, die Speiſen viel ſchmackhafter und zum größten Theile, wie es weiterhin angezeigt wird, von ſchönerem, anſprechenderem Anſehen zu bekommen.

Für unſere philantropiſchen Geſellſchaften, die immer mit Armenſuppen debutiren, ſind unſere Töpfe wie gemacht. Die großen und koſtſpieligen Apparate, von H. Darcet anempfohlen, ſtehen ganz im Schatten gegen unſere einfachen ſehr wohlfeilen und bequemen Kochtöpfe, in welchen mit nur etwas geſteigerter Hitze und längerer Einwirkung die Knochen gleichfalls zu Brei gekocht werden, und daher alle Gallerte ausziehen; weiterhin wird aber gezeigt, daß dieſes Verfahren vollkommen zweckwidrig ſich herausſtellt.

Uebrigens bleibt es ein Räthſel, warum man bei ſolchen Etabliſſements die Männer vom Fach nicht zu Rathe zieht? Die Armenſuppen müſſen gekocht werden, und da ſind nur die Köche Männer vom Fach, und nicht die Mediciner. Dr. Darcet weiß, daß die Gallerte eine nahrhafte Subſtanz iſt, und läßt daher aus den Knochen alle Gallerte ziehen, um Suppen daraus zu bereiten. Ein Koch hätte gewußt, daß die Gallerte (der thieriſche Leim) ein Ekel erregendes Eſſen gibt, und nicht als Hauptbeſtandtheil, ſondern als Beihilfe zum Nahrhaften Anwendung findet. Alle thieriſchen Abfälle, beſonders die Häute, geben viel Gallerte, und alle enthalten mehr Osmazome, als jene aus Knochen, die ſich nur dadurch auszeichnen, daß ſie mehr Fett liefern. Graf Rumfort war in dieſer Beziehung ein weit größerer Menſchenfreund, als alle Darcets ꝛc. insgeſammt.

Von Wichtigkeit iſt die Entdeckung, daß der zu hohe Hitzgrad, nämlich jener, der das über dem Deckel angebrachte Thermometer über achtzig Grad ſteigen macht und längere Zeit angehalten wird, ſo z. B.: bis die Knochen mürbe werden, die Gallerte und Osmazome zerſetzt. Ich habe Verſuche gemacht, um dieſe Wirkung auf den Faſerſtoff zu beobachten. Derſelbe hat alle Bindung verloren, wurde zum Zerreiben mürbe, und geſchmacklos; eben ſo die Brühe, deren Osmazome und Gallerte zerſtört war, und die eine ſchwarzbraune Farbe annahm. Meine Verſuche hatten immer nur die Ausmittelung des vortheilhafteſten Gebrauches unſerer Töpfe auf die Victualien zum Zweck, ohne die viel verſprechenden für die Chemie zu berückſichtigen.

Für uns iſt's intereſſant zu wiſſen, daß eine zu hohe Tem-

peratur des Dampfes unſerem Endzweck hinderlich iſt, daß unſere Manipulation gerade dadurch weniger Gefahr läuft, endlich, daß die Dauer der Einwirkung zur Spannkraft des Dampfes im Verhältniſſe ſtehen müſſe, was ſich durch einige Verſuche leicht von einem jeden auffinden läßt, wie überhaupt die ganze Handhabung der Töpfe ſich leichter und angenehmer geſtaltet, wenn man einige Zeit mit denſelben arbeitet.

7. Speiſen, die geeignet ſind, mit Dampf behandelt zu werden.

Wir haben im Vorhergehenden geſehen, daß die Fleiſchbrühe in unſern Töpfen vortheilhaft bereitet werden kann; ich muß hinzufügen: ſehr vortheilhaft, weil ſie an Lieblichkeit und Aroma beibehält, was derſelben auf keine andere Weiſe zu erhalten iſt.

Aber einen augenfälligeren, angenehmeren Vortheil erlangen wir durch unſere Töpfe bei Speiſen, die der Bereitungsart des Dämpfens und Dünſtens unterliegen, wo nämlich nur wenig Flüſſigkeit das Mittel bildet, durch welches das Fleiſch durchdrungen und gar gemacht werden ſoll.

(8.) Zum gedämpften Rindfleiſch wird bekanntlich ein ſchönes Stück gewählt, das mit dickem Speck durchzogen wird (ſ. 65); in unſerm kleinen Topfe, in welchem ein Pfund Fleiſch mit einer Maaß Waſſer Raum findet, können ein bis drei Pfund gedämpft werden, weil der leere Raum, in welchem die Flüſſigkeit als Dampf das Fleiſch umſpielt, durchaus nicht hinderlich iſt. Der Boden des Topfes wird mit einigen dünnen Speckſchnitten belegt, darüber einige Scheiben Zwiebel, und endlich das Fleiſch, welches, damit es nicht auseinander falle, mit Spagat umwunden wird. Vorausgeſetzt, das Stück Fleiſch ſei zwei Pfund ſchwer, ſo kommen eine kleine Hand voll blättrig geſchnittene Peterſilienwurzel, eben ſo viel Gelberüben, zwei Lorbeerblätter, ein Kaffeelöffel voll ſchwarzer Pfeffer in Körnern, eben ſo viel Neugewürz, vier Gewürznelken, ein Paar Gliedchen Ingwer, aber kein Salz dazu, wenn nämlich der durch dasſelbe gezogene Speck und das Fleiſch insbeſondere geſalzen worden ſind. Es wird nun mit einem Seidel guten alten Oeſterreicher Wein genäßt, der Topf verſchraubt und dem Feuer ausgeſetzt; ſobald der Topf ſo heiß geworden, daß deſſen Wände, wenn man ſie mit feuchtem Finger berührt, ein ſcharf ziſchendes Geräuſch hören laſſen, ſo ſchiebt man denſelben an eine etwas weniger heiße Stelle, und läßt ganz unbeſorgt das Dämpfen vor ſich gehen, höchſtens daß man ein Paar Mal mit

befeuchtetem Finger unterſucht, ob der Topf in gleicher Hitze iſt. Nach dreiviertel oder einer Stunde wird der Topf vom Feuer gehoben, und zum Auskühlen bei Seite geſetzt, welches, da ſo wenig Flüſſigkeit in demſelben enthalten iſt, in drei, höchſtens vier Minuten erfolgt. Nun wird die Schraube nachgelaſſen und der Deckel aufgehoben. War der Topf durch die angegebene Zeit hindurch gleich heiß geblieben, und das Fleiſch von guter Qualität und abgelegen, welches man auch beim gewöhnlichen Dämpfen zu berückſichtigen pflegt, ſo iſt unſer Fleiſch ſo weich und zart, daß man es mit dem Löffel abſtechen kann, und von einem Geſchmack, der ein jedes auf die alte Weiſe bereitete übertrifft. Ereignet es ſich, daß, wenn der Topf nicht in gleicher Hitze erhalten wurde, oder die Qualität des Fleiſches nicht gut, oder dasſelbe zu friſch geſchlachtet war, und aus dieſen Gründen beim Aufmachen noch etwas zu feſt wäre, ſo darf man nur den Deckel wieder aufſetzen, und das Dämpfen noch einige Minuten fortſetzen.

Man iſt gewohnt, das gedämpfte Fleiſch mit einer braunen Sauce oder einem ähnlichen Safte zu genießen; um nun dieſer Gewohnheit zu entſprechen, müſſen unſerm lichtgelben, kryſtallklaren, kräftigen Safte einige Löffel voll braune Sauce (S. 45) beigemiſcht werden.

9. Gedämpfter Roſtbraten.

Der breite Rückenmuskel mit ſeinem dichten Fasergewebe, alſo der Roſtbraten, eignet ſich vorzüglich zu dieſer Bereitungsweiſe; die Schnitten werden einen Daumen dick, oder ſo dick gehalten, daß eine jede Rippe eine Schnitte gibt, ſie werden in ein Tuch eingehüllt, mürbe geſchlagen, mit dicken Stückchen Speck dicht durchzogen, mit Salz beſtaubt und in den Topf dem vorherhergehend gedämpftem Fleiſche gleich eingerichtet und gedämpft, welches einige Minuten früher als das vorhergehende beendet werden kann.

Solcher Roſtbraten, über einem Purée von Erdäpfeln, Linſen, Erbſen oder ſonſt einem Mus von Vegetabilien, gibt ein ſehr ſchmackhaftes Gericht. Wenn das zu dämpfende Fleiſch wie der vorhergehende Roſtbraten als ein Beleg zu dienen beſtimmt iſt, und man den Saft nicht als Sauce zu benützen braucht (und der Topf gut ſchließt, was immer vorausgeſetzt wird), ſo wendet man nur die Hälfte des angegebenen Weines an. Dieſer Roſtbraten, kalt genoſſen, ſchmeckt vortrefflich, und reinlich zugeſchnitten, mit Fleiſchſulz verziert, gibt er einen werthvollen Imbiß.

10. Heißgeſottenes Kalbfleiſch.

Zu dieſen Gerichten wählt man jene Theile, die ſich für andere Bereitungsweiſen weniger eignen, z. B. die Brüſte, Schultern, Hälſe u dgl. Ein Hals von zwei Pfund Schwere wird nach dem Auswaſchen einige Minuten lang in den Fleiſchtopf gethan, in Ermanglung deſſen in kochendes Waſſer; man nennt dieſes: blanchiren; es bezweckt das Zuſammenziehen der Muskeln, damit man ſchönere Stücke aus demſelben ſchneiden kann. Der Topf, oder vielmehr deſſen Boden, wird mit vier Loth friſcher Butter beſtrichen, die zugeſchnittenen Stücke Fleiſch werden mit Salz beſtaubt, darüber gereiht, mit grüner Peterſilie, grüner Zwiebel, etwas Kerbelkraut und ſo viel Bertram, als alles übrige ausmacht, auf einen Bündel zuſammen gebunden, mit vier Gewürznelken und drei Gliedchen Ingwer und zwei Lorberblättern gewürzt, mit zwei Kaffeebecher voll Weineſſig genäßt, und nun bedeckt, zugeſchraubt und dem Feuer ausgeſetzt. Wenn der Topf ſo heiß geworden, daß deſſen Wände, mit naſſen Fingern berührt, ein ziſchendes Geräuſch hören laſſen, ſo reichen fünfzehn Minuten hin, um das Ganze vollkommen gar zu haben. Nach dem Auskühlen wird der Topf geöffnet, der Saft über einen Löffel voll ſehr fein geſchnittenen Bertram und die Hälfte ſo viel Schalotten geſeiht, einmal aufgekocht und über das angerichtete Fleiſch als Sauce gegoſſen. Die Kalbsbruſt würde, wollte man ſie mit ihrer Menge Rippen auftiſchen, ein höchſt unanſprechendes Anſehen haben. Deßhalb wird das Fleiſch zwiſchen den Rippen, nachdem ſie wie das vorhergehende blanchirt wurde, von den Rippen herab, an die Knorpeln geſchoben, und die Rippen durch Aufbiegen und Umdrehen von den Knorpeln gelöſt und herausgezogen, dann wird das Ganze erſt in gefällige Stücke geſchnitten und dem Vorhergehenden gleich behandelt.

11. Heißgeſottenes Schweinfleiſch

wird dem Vorhergehenden gleich behandelt. Wenn es aber als Krenfleiſch erſcheinen ſoll, ſo wird ſtatt Eſſig nur Waſſer genommen, und alle Würze, das Salz ausgenommen, bleibt weg; es wird alsdann angerichtet, und reichlich mit geriebenem Kren beſtreut aufgetiſcht. Da das Schweinfleiſch in der Regel fett iſt, ſo wird keine Butter auf den Boden des Topfes gethan, und da es zu weich gekocht, welches bei jungem ſo leicht zu geſchehen pflegt, leicht Ekel erregt, ſo

wird vorſichtshalber der Topf ſchon in zehn Minuten vom Feuer gehoben.

12. Sauer gedämpfte Hühnel. (Des poulets à la vinaigrette.)

Die Hühnel werden ganz ſo vorgerichtet, wie es früher (ſ. 150) beſchrieben iſt. Nun werden dieſelben (angenommen, daß es drei mittelgroße ſind) in den mit vier Loth Butter beſtrichenen Topf gelegt, mit hinreichendem Salz beſtaubt, mit einem Hand großen Bündel, aus grüner Zwiebel, Peterſilie, Kerbelkraut, etwas Thymian, und ſo viel als Alles zuſammen Bertram, beſtehend, belegt, mit zwei Lorbeerblättern, einem Kaffeelöffel voll ſchwarzem Pfeffer, eben ſo viel Neugewürz, zwei Gliedchen Ingwer, vier Gewürznelken und zwei abgeſchälten Schalotten gewürzt, mit einem Kaffeebecher voll ſtarkem Eſſig, und in Betracht, daß die Hühnel nur wenig Osmazome haben, mit einem Becher voll Glace genäßt, zugeſchraubt und an die heißeſte Stelle des Sparherdes geſetzt. Wenn der Topf ſo heiß geworden iſt, daß die Wände desſelben bei der Berührung mit feuchten Fingern ein ziſchendes Geräuſch hören laſſen, ſo ſchiebt man denſelben etwas ſeitwärts, und in zehn Minuten ſind ſie vollkommen gar. Nach dem Auskühlen, was in ein Paar Minuten ſtattfindet, wird der Topf aufgemacht, und der Saft über einen Löffel voll ſehr fein geſchnittenen Bertram geſeiht, und während des Anrichtens der Hühnel aufgekocht, und dann die köſtliche Speiſe mit demſelben begoſſen.

13. Hühnel mit feinem Kräutel. (Des poulets aux fines herbes.)

Dieſe Hühnel werden den vorhergehenden ähnlich bereitet. Es wird nämlich der Boden des Topfes mit einem Ei kleinen Stück friſcher Butter beſtrichen und mit der Hälfte des weiter unten beſchriebenen Kräutels beſtreut, dann werden die zerſchnittenen Hühnel mit feinem Salz und weißem Pfeffer beſtaubt, darübergereiht, mit dem übrigen Kräutel beſtreut, mit einem halben Becher voll Eſſig begoſſen, zugeſchraubt und dem Feuer ausgeſetzt; in zehn Minuten ſind dieſelben vollkommen gar. Sie werden, nachdem der Topf abgekühlt iſt, durch einander geſchwungen, und mit dem Kräutel, das mit etwas Fleiſchſaft verdünnt worden, aufgetiſcht.

Das feine Kräutel beſteht aus vier Löffel voll fein geſchnittenen Champignons (wenn Trüffeln vorhanden ſind, ſo haben

ſolche den Vorzug), die man, wenn ſie geſchnitten ſind, durch ein Tuch preßt, um das viele Waſſer, das ſie bei dem Auswaſchen aufgenommen haben, zu beſeitigen; einem Löffel voll grüner Peterſilie, eben ſo viel Kerbelkraut und Bertram, endlich einem Löffel voll Schalotten, welches alles mit etwas Salz und weißem Pfeffer gut durcheinander gemengt wird.

14. Hühner mit Reis. (Des poulets au ris.)

Die Hühner (angenommen, daß es zwei große ſind) werden ſo vorgerichtet, wie man es zu thun pflegt, um ſie auf gewöhnlichem Wege mit Reis zu geben. Für unſern Topf werden ſie aber nach der Regel zerſchnitten und in den Topf gelegt, deſſen Boden mit acht Loth Butter beſtrichen iſt. Jetzt kommen drei Becher voll reingeklaubtem und ausgewaſchenem Reis mit ſechs Becher voll gut geſalzenem Waſſer über dieſelben, nebſt einer mittelgroßen abgeſchälten ſpaniſchen Zwiebel, die mit vier Gewürznelken geſpickt iſt, hinzu; der Topf wird nun zugeſchraubt, und über die heißeſte Stelle des Sparherdes geſtellt. Sobald derſelbe ſo heiß geworden, daß deſſen Wände bei der Berührung mit feuchten Fingern ein ziſchendes Geräuſch hören laſſen, ſo wird derſelbe etwas bei Seite geſchoben, und in einer Viertelſtunde ganz weggehoben. Sobald der Dampf ſo weit abgekühlt iſt, daß derſelbe bei dem Aufmachen der Klappe nicht mehr ausſtrömt, ſo wird alles durcheinander geſchwungen, der Topf aufgemacht, und die Speiſe angerichtet.

Will man die Speiſe noch etwas geſchwinder und ſchmackhafter haben, ſo darf man nur ſtatt des Waſſers kochende gute Fleiſchbrühe anwenden. Das Verhältniß vom Reis zum Waſſer darf nicht überſehen werden, denn derſelbe verſchluckt zwei Mal ſo viel Flüſſigkeit als ſein Volumen beträgt.

Dieſe Beiſpiele dürften ausreichen, um alle Fleiſcharten, die ſich zum Sieden, Dämpfen und Dünſten eignen, in unſern Töpfen behandeln zu können. Wir wollen nun zu den Hülſenfrüchten und Gemüſen übergehen, die in Betreff der Zeit des Garwerdens eine Abänderung erleiden.

15. Gelberüben in Dampf. (Des carottes étuvées.)

Die Gelberüben werden dünnſtiftlich, wie zu einer gemiſchten Grünſpeiſe geſchnitten.

Zwei Maaß derſelben werden in den Topf gethan, deſſen Boden mit acht Loth Butter beſtrichen, mit vier Löffel voll

Waſſer genäßt, und mit einem Löffel voll Zucker und einem Kaffeelöffel voll Salz gewürzt iſt. Nun wird derſelbe über die heißeſte Stelle des Sparherdes geſtellt, und ſobald die Hitze ſo geſtiegen iſt, daß die Wände bei der Berührung mit feuchten Fingern ein ziſchendes Geräuſch hören laſſen, ſo wird derſelbe etwas ſeitwärts geſchoben, aber ſo, daß die Hitze ſich gleich bleibt. Nach zwanzig Minuten wird der Topf vom Feuer gehoben, und nach dem Auskühlen, wenn nämlich bei der geöffneten Klappe kein Dampf mehr ausſtrömt, die Rüben durch einander geſchwungen, der Topf aufgemacht, und man wird überraſcht durch die ſchöne lebhafte Farbe und den guten Geſchmack der Rüben. Die Gewohnheit will aber, daß ſelbe mit einer Sauce (eingebrennt) erſcheinen. Um dieſer zu willfahren, wird ein Ei kleines Stück friſche Butter, mit einem ſchwachen Löffel voll Mehl kalt und genau abgerührt, und in die Rüben, die wieder auf eine heiße Stelle des Sparherdes geſtellt werden, in kleinen Stückchen gegeben, und theils durch Schwingen, theils durch Rühren genau vermengt; die daran befindliche Feuchtigkeit und die vorhandene Hitze verwandeln das Mehl mit der Butter in eine Sauce, welche das Ganze bindet. Man kann es übrigens nicht leugnen, daß durch eine kleine Beigabe derlei Saucen dem Gerichte eine angenehme Milde beigebracht wird; und wenn die franzöſiſche Küche ſich gegen ein jedes Einbrennen ſträubt, ſo geſchieht es nur gegen die Form, denn kein Gemüſe erſcheint bei ihnen ohne eine kleine Beigabe von einer Sauce, und eine Sauce iſt im Grunde nur eine verdünnte und verkochte Einbrenn.

16. Gelberüben zu gemiſchten Grünſpeiſen.
(Des carottes pour uue macedoine.)

Zu gemiſchten Grünſpeiſen (dieſer angenommene Ausdruck iſt uneigenthümlich, weil dieſe Miſchungen nicht aus der Reihe der Grünſpeiſen genommen werden) werden die Gelberüben in daumendicke Scheiben geſchnitten, und dieſe dann mit einem halben Finger dünnen und wohl noch dünneren Ausſtecher durchgeſtochen; dann werden ſie, angenommen, daß eine Maaß derſelben gedämpft werden ſoll, mit eben ſo viel Butter und Zucker, wie oben, aber nur mit zwei Löffel voll Brühe befeuchtet, verſchraubt und aufgeſetzt. Nach achtzehn Minuten ſind ſie vollkommen gar. Der Topf wird mit der ſo oft empfohlenen Achtſamkeit aufgemacht, und man erhält die Rüben rein, unzerſtört und von einer lebhafteren Farbe, als es auf andere Weiſe erlangt werden kann.

17. Kohlrüben in Dampf. (Des choux-raves étuvées.)

Die Kohlrüben (Kohlrabi) werden gewöhnlich, und beſonders wenn dieſelben jung ſind, in dünne Spältchen geſchnitten, von einer jeden ſolchen Spalte wird die Schale abgeſchnitten, was ihnen die Form einer halben Scheibe gibt; nun wird ein kleiner Theil aus ihrer ſcharfen Mitte, die weniger gut iſt, herausgeſchnitten, und dadurch erhalten ſie die Form eines Halbmondes, und dieſe Form iſt zu ihrer eigenthümlichen geworden, und bezeichnet die noch zarten jungen Kohlrüben. Sie werden den Gelberüben gleich behandelt, mit dem Unterſchiede, daß die ganz jungen in zehn Minuten gar ſind, während die ältern oft eine doppelt ſo lange Zeit in Anſpruch nehmen. Es wird nun ein ſtarker Löffel voll Mehl mit einem Ei großen Stück Butter genau abgerührt, mit acht bis zehn Löffel voll kochender Brüh genäßt, und unter ſchnellem Rühren über dem Feuer zur Sauce abgerührt; zu kochen braucht dieſelbe nicht, auch kein Salz, wenn die Brühe etwas geſalzen war. Nun wird der Topf mit der empfohlenen Vorſicht aufgemacht, die vorbereitete Sauce über die Kohlrüben gegoſſen, und leicht durcheinander geſchwungen. Ihr Geſchmack iſt rein, und ihre Farbe lebhaft weiß, mit einem Anflug von grün.

Man wird einſehen, daß dieſes Verfahren gegen das übliche, in Erſparniß der Zeit und der Aufmerkſamkeit, ſo wie im Geſchmacke, und überhaupt mit dem ganzen Reſultate, ſich vortheilhaft geſtaltet.

18. Kohlrüben zur gemiſchten Grünſpeiſe. (Des choux-raves pour une macedoine.)

Das Verfahren mit den Kohlrüben iſt jenem bei den Gelberüben zu demſelben Endzwecke vollkommen gleich. Sie erhalten auf eine Maaß eben ſo viel Zucker und Butter, aber nur die Hälfte ſo viel Waſſer. Der Vortheil iſt, nebſt der ſchnellen und ſicheren Bereitung, die unzerbrochenen Rübchen und eine ſchöne weiße, in's Grünliche ſpielende Farbe.

19. Grüne Erbſen in Dampf. (Des petits pois verts.)

Man ſollte meinen, daß ſo eine zarte Frucht Gefahr laufe, in heftigem Dampf behandelt zu werden, und daß dieſes über-

flüſſig ſei, da ſie ohnehin nur wenig Zeit zu ihrer Bereitung in Anſpruch nehmen, und doch können wir behaupten, daß, wer ſie einmal in unſerem Topfe behandelt, würde dieſe Manier gewiß nicht mehr aufgeben.

Nach der gewöhnlichen Methode werden die Erbſen ſo lange gedünſtet, bis der Saft, deſſen ſie viel geben, verdampft iſt, dieſes braucht nun verhältnißmäßig lange Zeit, die nie unter, größtentheils aber über eine halbe Stunde reicht, und eine immerwährende Aufmerkſamkeit wegen des ſo leichten Anbrennens erfordert, während welcher durch die Einwirkung der Luft, ihr zartes Grün in's Gelbe, oft wenn ſie nicht mehr jung ſind, in's Bräunliche übergehet, und je länger ſie dünſten müſſen, deſto mehr ihr feiner Geſchmack verloren geht, dahingegen, wenn dieſelben ausgewaſchen, abgeſeiht, und wenn es zwei Maaß waren, mit acht Loth Butter, einem Kaffeelöffel voll Salz, und zwei Löffel voll Waſſer in den Topf kommen, derſelbe zugeſchraubt und über's Feuer geſetzt worden, und auf den gehörigen Hitzgrad gebracht (welches ſehr bald geſchieht) in Betracht der geringen Menge Flüſſigkeit, die zu erhitzen iſt, dieſelben in fünf bis ſechs Minuten vollkommen gar ſind. Dieſes wäre ſchon etwas, weil es Sorge erſpart und dennoch den Erfolg ſichert, aber der bedeutendere Gewinn beſteht hauptſächlich darin, daß ſie feiner im Geſchmacke und von viel ſchönerer Farbe erhalten werden.

Beendet werden ſie wie jene auf dem gewöhnlichen Wege bereiteten, es wird nämlich ein Viertelpfund friſche Butter mit einem ſchwachen Löffel voll Mehl kalt abgerührt, in kleinen Stückchen in dieſelben gethan, und ſo lange über dem Feuer geſchwungen, bis die Butter mit dem Mehl eine Sauce bildet, die ſie weißlich umſpült. Nun werden vier Eierdotter hineingeſchlagen, und ein Löffel voll Zucker hineingerührt. Auch gibt man gerne zwei Kaffeelöffel voll grüne Peterſilie als Würze hinzu.

20. Dürre Erbſen mit Selchfleiſch. (Des pois secs au pressalé.)

Bei der Behandlung dürrer Erbſen iſt weſentlich zu bemerken, mit was für einem Waſſer man zu thun hat; das harte Waſſer zeigt ſich am auffallendſten bei Hülſenfrüchten, indem es den Balg oder die Hülſe gleichſam verdichtet, daher das Erweichen oder Garwerden verſpätet und die Hülſen unverdaulicher macht. In ſolchen Fällen muß man das Waſſer früher eine Zeit lang kochen und dann klar werden laſſen. Die Erbſen werden nach dem Durchklauben und Auswaſchen, um den Staub

zu beſeitigen, in den Topf gemeſſen; auf ſechs Kaffeebecher voll Erbſen kommen zehn bis zwölf Becher voll Waſſer und ein Pfund fettes, in zwei Finger kleine Stücke geſchnittenes Selchfleiſch. Es wird gehörig geſalzen, und ohne andere Zuthat verſchloſſen. Der Topf wird über die heißeſte Stelle des Sparherdes geſetzt, und ſobald derſelbe ſo weit erhitzt iſt, daß, wenn man deſſen Wände mit feuchten Fingern berührt, ein ziſchendes Geräuſch wahrgenommen wird, ſo ſchiebt man denſelbeu etwas ſeitwärts, aber ſo, daß beſtändig der Topf-Hitzgrad bleibt; in fünf und zwanzig Minuten wird derſelbe vom Feuer gehoben, und wenn nach dem Lüften der Klappe kein Dampf mehr ausſtrömt, ſo wird der Deckel abgehoben, und man wird mit Vergnügen gewahr, daß die Erbſen und das Fleiſch vollkommen weich, von dem beſten Geſchmacke ſind, und ſogleich angerichtet werden können.

Die Würze von geröſteten Zwiebeln, die man gerne über den Erbſen ſieht, kann auch hier ſtattfinden, obgleich der gute Geſchmack derſelben eine jede Würze entbehren kann.

21. Linſen mit Rebhühnern in Dampf. (Des lentilles aux perdrix.)

Wie mit den Erbſen, ſo verfährt man mit den Linſen, höchſtens daß etwas weniger Waſſer aufgegoſſen wird. Die Rebhühner, die zum Braten ſchon zu alt ſind, oder ſonſt zu unanſehnlich, werden mit grobem Speck, der mit Salz und weißem Pfeffer ſtark gewürzt iſt, häufig durchzogen, mit dünnen Speckplatten belegt, und über die Linſen in den Topf gethan. Nach dem Verſchließen wird derſelbe über die heißeſte Stelle des Sparherdes geſetzt, und ſobald deſſen Wände, mit feuchten Fingern berührt, ein ziſchendes Geräuſch hören laſſen, auf eine minder heiße Stelle geſchoben, aber ſo, daß die Hitze fortwährend die gleiche bleibt. Nach fünf und zwanzig Minuten wird der Topf vom Feuer gehoben, und nach dem Abkühlen, wenn nämlich bei der Oeffnung der Klappe kein Dampf mehr herausſtrömt, wird endlich der Deckel abgenommen, und der Inhalt ohne eine anderweitige Beigabe angerichtet.

22. Gerollte Gerſte in Dampf. (Crême d'orge.)

Gerſtenſchleim entſteht bekanntlich, wenn man die gerollte Gerſte in angemeſſener Menge Waſſer längere Zeit kocht, bis ein gewiſſer Theil derſelben aufgelöſt iſt; dann wird eine beliebige Menge kräftige Brühe darüber gegoſſen, je nachdem man

einen dünnen oder dicken Schleim erzeugen will, und dann ſchlägt man alles kochend heiß mit einer Schneeruthe. Dieſes Kochen der Gerſte muß wenigſtens zwei Stunden dauern. In unſerem Topfe erfolgt das Weichwerden der Gerſte in dem vierten Theil der angegebenen Zeit. Man gibt nämlich die gereinigte Gerſte, im Verhältniß von drei Becher Waſſer auf einen Becher Gerſte in den Topf, ſetzt denſelben gut verſchraubt über ſchar- fes Feuer, beobachtet das gehörige Heißwerden und in einer halben Stunde, von dem Augenblick an, als der Topf heiß geworden, iſt die Gerſte vollkommen weich, und kann zu Gerſtenſchleim oder zu anderem Verbrauch verwendet werden. Der Schleim bildet ſich, wie oben bemerkt worden, durch ſtarkes Abſchlagen unter Zugießung von kochender Fleiſchbrühe; an Faſttagen oder als Faſtengerſtenſchleim geſchieht dieſes Abſchlagen mit kochendem Waſſer und der Beigabe von friſcher Butter, ſauerm Rahm, der aber verkocht ſein muß, dem Saft einer Citrone und der Würze von Muskatblüthe.

23. Sauerkraut in Dampf. (La choux croute.)

Das Sauerkraut iſt bekanntlich am beſten, wenn es am weichſten iſt, daher die Meinung, es könne neunmal gewärmt werden, um es am ſchmackhafteſten zu bekommen; das Sprichwort geht aber nicht ſo weit, um uns zu ſagen, ob man dieſes beſſer machen und noch weiter treiben könne. Unſere Töpfe leiſten uns auch hierin treffliche Dienſte. Man gibt nämlich das Kraut in denſelben, z. B. eine Maaß voll mit einem Becher Waſſer, und verſchließt und erhitzt denſelben nach hergebrachter Weiſe. Wenn die Wände bei der Berührung mit feuchten Fingern ein ziſchendes Geräuſch verurſachen, ſo wird derſelbe etwas bei Seite geſchoben, aber nur ſo weit, daß die Hitze dieſelbe bleibt. Nach einer halben Stunde wird der Topf vom Feuer gehoben, und nach dem Abkühlen, wenn nämlich bei Lüftung der Klappe kein Dampf mehr herausſtrömt, aufgemacht, und unſer Kraut wird ſo weich ſein, als wenn es bei offenem Feuer zwei Stunden lang gekocht hätte. Da das Kraut aber ſchmackhafter wird, wenn friſches Schweinfleiſch oder Selchfleiſch in demſelben gekocht hat, ſo wird nun ein Pfund von ſolchem Fleiſch in zwei Finger kleine Stücke geſchnitten, hinein gethan, mit zwei bis drei Becher voll ſaurem Rahm geſäuert, gehörig geſalzen, wieder zugeſchraubt, erhitzt, und bei friſchem Schweinfleiſche fünfzehn Minuten, bei Selchfleiſch aber zwanzig Minuten lang noch einmal gekocht. Nach dieſem Vorgange hat man ein Kraut, das dem neunmal gewärmten gewiß vorgezogen werden wird.

Für jene, die das Kraut eingebrennt haben wollen, wird ein Löffel voll Mehl mit acht Loth Schmalz gelbbraun geröſtet, und nach dem erſten Aufmachen des Topfes dem Kraut beigegeben, und gut durcheinander gemengt, wodurch die im Kraut enthaltene Flüſſigkeit verdickt wird; um aber zu verhindern, daß es am Boden anbrenne, und überhaupt die ihm zukommende Flüſſigkeit erhalte, muß ſo viel kochende Brühe zugegoſſen werden, als nothwendig iſt.

Wir wollen nun unſer Verfahren recapituliren, um nichts Nothwendiges zu übergehen, das uns das ſehr Angenehme und Vortheilhafte dieſer Kochweiſe ſchmälern oder gar verleiden könnte. Die Töpfe von Kupfer haben natürlich den Vorzug vor jenen aus weißem Blech, weil man im erſteren ohne alle Sorge auf Sparherden kochen und ſelbſt den Hitzgrad ohne alle Gefahr ſteigern kann. Sie kommen zwar höher zu ſtehen, allein das alte Kupfer hat doch immer den halben Werth.

Die Töpfe aus weißem Blech leiſten zwar dieſelben Dienſte, man muß aber ſtets in Sorge ſein, daß die Hitze nicht ſo hoch ſteige, daß die Löthung weich werde, wodurch ſie beſchädigt würden; der Schaden würde zwar mit kleinen Koſten reparirt, es iſt aber unangenehm, wenn das Gericht mißglückt. Ein Exemplar dieſer Weißblechtöpfe auf zwei Maaß Inhalt dürfte kaum zwei Gulden koſten, und die gewöhnliche Intelligenz reicht hin, ſie unbeſtimmt lange im Gebrauche zu erhalten, dagegen Mangel an Intelligenz auch die kupfernen zu Schanden machen wird.

Die Töpfe müſſen nothwendiger Weiſe luftdicht ſchließen, was man durch den eingetriebenen, mit etwas Hanf oder Flachs umhüllten Spagat, in dem ſehr gleich gehaltenen Raum, der, einen Finger hohen Leiſten am Deckel, die genau auf den etwas dicken Rand des Topfes paſſen, erreicht. Dieſes iſt der ſchwierigſte Theil bei der Anfertigung der Töpfe, auf welchen daher die größte Sorgfalt zu verwenden iſt. Wenn der Topf endlich ſo vorgerichtet iſt, daß er luftdicht ſchließt, was nur ſelten bei dem erſten Verſuche der Fall zu ſein pflegt (man muß oft an jenen Stellen, die Dampf durchlaſſen, mit vermehrter Unterlage von Hanf nachhelfen), ſo macht man ſich ein Zeichen am Topfe und am Deckel, um Letzteren jedesmal wieder auf dieſelbe Stelle zu ſetzen, wodurch man das Angenehme gewinnt, daß der Topf jedesmal gleich gut ſchließt. Baumwolle, obgleich weicher und ſchmiegſamer, iſt für Unterlagen nicht brauchbar, weil ſie zu leicht verbrennt.

Die Töpfe dürfen nicht über drei Viertheile ihres Gehalts gefüllt werden, um der Entwickelung des Dampfes eini-

gen Raum zu laſſen. Je weniger die Töpfe angefüllt ſind, deſto beſſer geht das Dämpfen vor ſich.

Nach oft wiederholten Verſuchen iſt ausgemittelt worden, daß ein zu großer Hitzgrad die im Fleiſch enthaltene Gallerte (der nährende Beſtandtheil) und die Osmazone (den geſchmackgebenden Theil) zerſtören würde, wenn nämlich das über dem Deckel angebrachte Thermometer achtzig Grade zeigt, und eben ſo, wenn ein niederer Hitzgrad, z. B. ſiebenzig Grad zu lange Zeit, z. B. zwei Stunden continuirlich einwirkt. Erfreulich iſt, daß, da das Thermometer in der Küche keine Anwendung finden will, dasſelbe hierbei auch entbehrlich iſt. Der Topf am Feuer wird zeitweiſe mit befeuchteten Fingern berührt, entſteht ein ziſchendes Kreiſchen, ſo hat derſelbe den gehörigen Hitzgrad, und man rückt denſelben auf eine minder heiße Stelle, um den Hitzgrad gleich zu erhalten; würde man denſelben auf der heißen Stelle länger laſſen, ſo würde die Hitze ſteigen, und endlich den Topf beſchädigen, oder den Inhalt verderben. Zur Verhinderung deſſen iſt die Klappe angebracht, um den zu ſehr geſpannten Dampf auszulaſſen.

24. Vorſichtsmaaßregeln.

Es gibt deren nur wenige, die ſich gleichſam von ſelbſt verſtehen, nämlich:

1. Der Topf darf nicht über drei Viertel ſeines Raumes angefüllt werden.

2. Der Topf darf nie ohne Feuchtigkeit aufgeſetzt werden, und er muß deren ſo viel haben, daß, in Dampf verwandelt, eine Spannung deſſelben vorhanden iſt.

3. Der Topf muß luftdicht ſchließen, denn ohne genauen Verſchluß iſt keine Spannung der Dämpfe möglich, und die Wirkung auf die eingelegten Gegenſtände ohne Erfolg.

4. Die wichtigſte Vorſichtsmaaßregel iſt zugleich die leichteſte, nämlich den Topf nicht eher aufzuſchrauben, als bis der Dampf die ganze Spannung verloren hat, was man daran erkennt, daß bei Lüftung der Klappe kein Dampf mehr ausſtrömt.

Ich ſchließe mit dem Wunſche, es möchte ſich bald Jemand finden, der dieſen ebauchirten Gegenſtand zu verfolgen und zu einer größeren Vervollkommnung führen möchte.